

CAPÍTULO II

DEL KUN HEI FAT CHOY AL CHIFA PERUANO

Por: Humberto Rodríguez Pastor

Una manera inmediata y sin mucho esfuerzo de indicar que la actual masiva costumbre peruana (sobre todo costeña y preferentemente limeña) de consumir viandas y/o productos comestibles chinos es consecuencia de que la presencia en el Perú de estos asiáticos tiene una continuidad de 150 años y que el volumen de los que han inmigrado en todas estas quince décadas bien podría llegar a las 200,000 personas sin considerar, por lo demás, toda la descendencia que han dejado durante varias generaciones y que aún siguen teniendo en el país. En mucha de esta descendencia, no sólo ocurrió un mestizaje biológico, se ha producido una conjunción de las tradiciones culturales nativas (más otras incorporadas) y las de estos inmigrantes asiáticos. **¡Error! Marcador no definido.**

Lo dicho como base de una explicación y análisis en líneas muy gruesas es absolutamente acertado. Lo inadecuado de la manera como se presenta esta afirmación es que este fenómeno ha tenido un proceso histórico mucho más complejo del que se supone, en el cual cuentan las modalidades en que los inmigrantes asiáticos de China han ido compenetrándose con los pobladores nacionales; cuentan nuestras posibilidades culturales gustativas de aceptación y asimilación; cuentan la formación de una corriente permanente de obtención y comercialización de los productos de la culinaria china, así como la creciente aparición de una diversidad de negocios de venta de estos platos o comidas gastronómicas chinas. No es interés nuestro conocer las maneras cómo se han ido "aculturando", transformando o variando esos platillos.

Para hacer una presentación más adecuada sobre este tema, en este capítulo se intenta contestar explicativamente la respuesta a tres preguntas que nos hemos hecho como consecuencia del incuestionable creciente y masivo proceso del incremento del consumo de productos comestibles y de potajes chinos. Las preguntas que nos planteamos son: ¿cómo se ha producido nuestra paulatina aceptación

gastronómica por los gustos alimenticios de la cultura chino-cantonesa?, ¿de qué manera se ha ido conformando toda una estructura de abastecimiento de productos alimenticios de orígenes chinos?, ¿cómo ha sido el proceso de surgimiento y diversificación de los lugares de expendio de los platillos chinos?

Y de inmediato contestamos la cuestión que seguramente el lector se ha hecho acerca del título de este subcapítulo. ¿Qué es el *kon hei fat choy*¹? Y no daremos ninguna explicación sobre la palabra chifa, puesto que todos los peruanos sabemos que significa restaurante de comida china, aunque en chino sólo quiera indicar "comer arroz"². Un diccionario enciclopédico del Perú indica lo siguiente: "*Chifa: restaurante especializado en la preparación de comida estilo de China. Se ha formado mediante la adaptación de voces chinas que significan 'comer arroz'*" (Tauro 1966 T. I: 432).

Y así como los peruanos hemos transformado esta palabra chifa (aunque debe ser chifán), también lo hemos hecho con las que son título del artículo, ya que en el lenguaje cotidiano popular de algunas décadas pasadas se pronunciaba *confifatoi*, aunque hay quien escribe de esta otra manera: *kon-gi-fat-choi*. Si *kon hei fat choy*, tal como debe escribirse, es el saludo que los chinos se dan en su año nuevo, los peruanos lo hemos asociado a la comida, pues estos migrantes asiáticos en muchos lugares de la costa, haciendas o en pueblos, cuando era momento de la celebración del año nuevo lunar oriental y en otras muchas fiestas particulares de ellos, invitaban a autoridades y a no poca cantidad de gente a degustar sus potajes. En consecuencia, durante estas celebraciones nuestros oídos, no acostumbrados a tener precisión de las palabras chinas y de su lenguaje tonal, transformaron el sentido y la forma del saludo por el año nuevo. Y por eso, al decirse *confifatoi*, quería indicarse, en aquellas décadas pasadas, estar invitados a comer comida china, a departir amigablemente, a escuchar los coheteillos y cohetones como despedida del año que

¹ También se escribe de estas otras maneras: *Gung Ho Fat Choy!*; *Kung Huy Fat Choi!*; *Gong Xi Fa Cai!*. Todas estas formas significan: *Tenga usted mucha prosperidad!*. Y, se dice al comenzar el año nuevo lunar.

² Otro diccionario nos da las siguientes definiciones:

"Chifa: restaurante especializado en la preparación de comida al estilo de China. Se ha formado mediante la adaptación de voces chinas que significan 'cocinar arroz'.

Chifero: individuo que denota preferencia por la degustación de comida china, o ha logrado dominar el arte de su preparación" (**Peisa** 1988 T. 2: 651)

se iba o en todo caso la celebración del cumpleaños del emperador y, más recientemente, los festejos por el triunfo de Sut Yan Sen el 10 de octubre de 1911 y su revolución democrático liberal.

Un testimonio de lo anteriormente dicho es narrado de esta manera por un articulista, quien recuerda que en su niñez:

"Para el año nuevo chino, nosotros los muchachos pasábamos por todas las chinganas de paisan (más tarde paisa) saludando:

!Cunfí fa choy....cunfí fa choy!

Y los chinitos, nuestros caseros, nos regalaban con un cucurucho de papel que contenía **lau chi co** (chirimoyitas chinas), coquito salado pasado en miel, chicharroncito embebido en **siyau** y cohetes." (Respaldiza 1977)

1. ¿Cuándo empieza la historia?

La historia contemporánea de la voluminosa inmigración de chinos se inicia el año 1849 y, con breves interrupciones, dura hasta 1874. En los años que siguieron se dio inicio a una continua corriente migratoria voluntaria de chinos. Sobre el primer gran ciclo migratorio de carácter forzado nos estamos refiriendo a la masiva llegada de chinos culíes, cerca de 100,000, entre los indicados 25 años del siglo XIX. Esa fuerza laboral migrada, mayormente estuvo destinada a las haciendas costeñas en las cuales los colonos, como equivocadamente se les denominó, estuvieron obligados a trabajar durante 8 años. Así como en este destino los chinos se desempeñaron también como servidumbre en las ciudades, particularmente Lima, en las islas guaneras, en la construcción de ferrocarriles. Aunque, en verdad, los culíes laboraron en muchas actividades más.

Haciendas, arroz y los culíes

De todas maneras, un aspecto fundamental de su diaria alimentación en este período es que los hacendados debían abastecerlos cada día de una cantidad fija de arroz como parte de su pago por el trabajo que realizaban en sus grandes propiedades agrícolas. Esa cantidad era de una libra y media (igual a cerca de 750 gramos). Posiblemente, en todas estas haciendas la mayor cantidad de chinos

congregados han podido llegar a ser entre 40,000 y 50,000. Por lo tanto, parte de las obligaciones del conjunto total de estos hacendados era encontrarse abastecidos cada día de por lo menos entre 28,000 y 35,000 kilos de arroz y su requerimiento mensual debió ser entre 840 y 1,050 toneladas. En estos cálculos no estamos considerando todos aquellos chinos que ya habían cumplido sus ocho años y que, por igual, su habitual consumo de arroz era una necesidad perentoria.

Evidentemente todo este diario requerimiento ha sido novedoso para el país y, de alguna manera, los hacendados cumplieron con "sus" chinos. Pero para el cabal cumplimiento ha debido de irse conformando una manera regular de comercializar este producto, para lo cual surgieron casas comerciales importadoras, en tanto el siglo XIX el Perú casi no producía aquel cereal. Y es justamente desde ese siglo que algunas de las haciendas costeñas comienzan a sembrarlo. Información periodística de la centuria antepasada nos indica los vaivenes que ya ocurrían por la demanda del arroz. Leamos lo que nos dicen algunas de estas notas periodísticas:

"Arroz. Desde la llegada del último vapor de Guayaquil este artículo ha sufrido un alza verdaderamente escandalosa. Los hacendados son los que más sufren con la demencial alza, aunque para mantener a los chinos que de ellos dependen buscan el arroz de menos precio..." (**El Comercio**, lunes, 26 de noviembre de 1866).

"Arroz. Tiene a venta por mayor arreglado a precios baratos. G. Sosa. Callao. Calles del Muelle 4 y Arsenal 5." (**El Comercio**, sábado 13 de enero de 1872).

"Arroz de todas clases puesto en cualquier puerto de la República tiene en venta Saco Primos. Callao, calle del Muelle # 42." (**El Comercio**, lunes 20 de marzo de 1871).

Una opinión concluyente a tener en cuenta es que los semiesclavos inmigrantes orientales lograron que sus patrones aceptaran entregarles diariamente arroz, producto básico tradicional de su dieta alimenticia. De alguna manera se tuvo en cuenta sus necesidades gustativas básicas, a pesar de que su ubicación en la sociedad de ese entonces era entre los sectores mayormente sojuzgados por el poder de otras clases sociales; por la opresión directa del sistema de haciendas, particularmente.

Debemos considerar, además, que en las mismas haciendas los culíes tuvieron que cocinarse ellos mismos. Esta era la manera administrativa heredada desde los años de presencia esclava en ellas. Y lo hacían dentro de los galpones o en el campo en momentos de descanso. Referente a todo este asunto cito algo que en otra ocasión he escrito:

"Hay una fotografía famosa de un chino culí de la hacienda Chicamita, valle de Chicama, que se encuentra delante de un montón de cañas cortadas, va con sombrero y lleva en las piernas una cadena que para no arrastrarla está anudada a una soguilla que pasa por detrás del cuello. Indicamos esta foto porque el chino lleva además una olla, posiblemente de barro, un depósito de agua y va masticando lo que parece coca. Olvidemos lo trágico de las cadenas y lo curioso del uso de la coca; si podemos hacer este esfuerzo, tendremos delante nuestro lo mismo que sucedió todos los días en muchas haciendas costeñas: un chino que va o regresa del trabajo llevando en las manos los utensilios que le servían para cocinar". (Rodríguez 1989a: 216).

Fue tal el hábito de alimentarse diariamente de arroz, que a ningún hacendado podía faltarle sin que pudiera generarse algún tipo de conflicto con su "chinada". Parece que, en tanto este consumo era de magnitudes considerables, algunas haciendas en vez de buscar arroz importado prefirieron dedicarse a sembrarlo en algunos de sus terrenos. A pesar de que no tenemos evidencia, es posible que la tecnología del cultivo del arroz, conocida evidentemente por los migrantes orientales, haya sido un aporte al Perú de los chinos. En una breve nota de **El Comercio** del 12 de mayo de 1857, algún hacendado del departamento de La Libertad, en cuyo fundo se sembraba caña y arroz, indicaba que pretendía traspasar a 9 de sus chinos que se encontraban contratados, recién tenían trabajando 11 meses. De esta nota lo que es novedoso para el año en que se publica es que ya hubiera fundos o haciendas que sembraban arroz.

Pero es exagerado suponer o concluir que el consumo alimenticio diario de los culíes fue sólo arroz. Las haciendas les proporcionaban otros productos, que permitieron que los obtuvieran de muchas formas. En los libros de contabilidad de algunas de estas grandes propiedades agrícolas se encuentran registrados gastos

regulares por compras de pescado, carne de res u ovino, cecina, etc. destinados a los trabajadores chinos culíes. Parte de sus pagos semanales (1 peso o 1 sol) o quincenales (2 pesos o 2 soles) que los chinos recibieron los utilizaron para completar su diario régimen alimenticio. Por esto dentro de los galpones, lugares donde diariamente en las noches eran encerrados para que no fugaran, surgieron pequeños negocios de expendio de, por ejemplo, verduras o aceite. Dentro de estos galpones, los chinos cocinaban o sino lo hacían en el campo en momentos de descanso durante el trabajo. Por eso mismo algunas haciendas les facilitaban ollas y otros menesteres de cocina que después se les descontaba de sus pagos (**ver anexo 1**). Es fácilmente deducible, y el lector debe tomar nota, que en las haciendas los chinos han podido retomar, con muchas limitaciones, algo de sus tradiciones culinarias.

A pesar de la sujeción que el régimen hacendario imponía, los chinos que laboraban en las haciendas podían adquirir ciertos condimentos y productos alimenticios de Asia a través de tiendas, ubicadas en los poblados cercanos, que eran sucursales de tiendas mayores cuyas oficinas principales se encontraban en China o en San Francisco (EE.UU). Es evidente que por haberse ido creando en las proximidades de las capitales de provincias o departamentos importantes conjuntos de chinos consumidores de diversos productos tradicionales de China (alimentos, vestimenta, etc.) se fue configurando una red de este tipo de tiendas que facilitaban muy variados productos de China. La continuación de este proceso es más evidente durante las primeras décadas del presente siglo, cuando los compradores de estos productos no eran solamente chinos sino también japoneses inmigrantes y hasta peruanos.

Un anuncio publicitario del año 1908 dice lo siguiente:

CHENG HOP Y Co.
Sucesores de Fox León y Co.
Bodegones N°24
Casilla N°357, Telf. N° 353

Importación directa de la China y Japón.

Reciben por todos los vapores y venden a bordo, en aduana y despachado:

*Arroz chino en sacos y petaquillos.- Té de varias marcas y todo número.- Cohetes de todas clases.- Pimienta de Castilla.- Camaroncitos de la China.- Cola para carpinteros.- Petate de varias calidades imitación alfombra.- Esencia de anís.- Sedería de toda clase, sobrecamas y cojines de seda bordadas.- Pongee de seda.-Batas de seda colchadas.- Biombos.- Géneros de crespón japoneses.- Macetas de loza y porcelana y muchos otros objetos de arte y fantasía. Únicos importadores del afamado té C.H. (**Almanaque de El Comercio**, Lima, 1908, año XVII).*

Cocineros y sirvientes chinos en hogares ciudadanos

Sería incompleto suponer que la influencia china sobre los peruanos, en relación a la "pedagogía culinaria" que involuntaria y silenciosamente establecieron, se inicia sólo con aquellos que trabajaron en las haciendas. Si hemos indicado todo lo anterior, es porque la mayor parte de chinos estuvieron destinados a la agricultura y, a continuación, aquellos que no quedaron sujetos a las haciendas o que murieron en ellas y los enterraron en los alrededores de los cerros o huacas, simplemente, fueron buscando un porvenir diferente en pueblos o ciudades del país.

Un conjunto de chinos, cuya influencia sobre la población peruana (de diferentes clases o sectores) es evidente, fue la de aquellos que trabajaron como servidumbre en las casas. No es posible indicar su volumen, ya que no hay información cuantitativa disponible. Sin embargo, acerca de su masiva presencia en hogares ciudadanos bien vale reproducir, por lo ilustrativo, un verso de Juan de Arona cuando al mencionar las múltiples actividades en las que estuvieron los chinos nos dice que: "*Aún de la plebe es sirviente*" (Arona 1972: 89). Es decir, fue sirviente no sólo de las clases altas y medias. Fue tal el casi copamiento de esta actividad de parte de los

inmigrantes orientales que el mismo Arona dice que: "*Este ramo ha sido completamente monopolizado por ellos, sobre todo en Lima, y es tan general, que por mi chino, el chino, se entiende por mi sirviente, el sirviente*". (Ibid: 104). Y sirviente quería decir también cocinero. La opinión del mismo Arona de un chino cocinero la reduce a una sola frase concluyente : "*...es el desideratum*" (Ibid: 104). Y al chino lo encontramos como cocinero en una de las famosas anécdotas que pervierten su imagen según la cual se indica de él lo que sigue:

"Cocineros excelentes, pronto fue un lujo tener cocinero chino. Pero después se extendió la especie de que eran desaseados. Se contaba de una señora que, al destapar una olla, halló una rata dentro del caldo. Al ser reprendido el cocinero exclamó: 'Qui cosa la!...ese calo pa ti, rata pa mi!'" (Respaldiza 1977).

No interesa por el momento tratar el supuesto desaseo del chino, es más importante considerar que está dentro de la casa de una familia peruana dedicado a las tareas de cocina, que no fueron pocos los que estuvieron en estos menesteres y que mostraron ser excelentes cocineros, apreciación esta última a la que Juan de Arona le da un remarque vocacional: "*A toda hora del día y aun de la noche, pues son noctámbulos, están cocinando, la cocina es su manía*" (Arona 1972: 97).

De lo dicho en los últimos párrafos, se puede adelantar la deducción que si los chinos estuvieron en las cocinas de las familias peruanas bien pudieron "enseñar" o mostrarles a ellas las exquisiteces culinarias de la tradición oriental. Así como se puede adelantar que esas enseñanzas deben haber ido más allá del "traspaso" de gustos por platos de comida. Ocurre siempre con toda servidumbre que tiene a su cargo el cuidado de niños que se convierte, sin pretenderlo, en enculturadores³ y transmiten así no sólo cultura, con todas las implicancias del concepto, sino también ayudan a la formación de la personalidad de los niños que están a su lado por

³ Denominamos enculturador a aquella persona o personas que inducen y obligan a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y comportarse tradicionales, es decir, los transmisores de cultura vinculados estrechamente a la nueva generación que le sucede. Este término se deriva del concepto endoculturación mayormente utilizado por el antropólogo Marvin Harris.

muchas horas en el día. Algo de esto ocurrió con el poeta José Santos Chocano, quien en uno de sus cientos de poemas se refiere a sus tres fámulos chinos que, de acuerdo a los años en que vivió este poeta (1875-1934), bien pudieron ser exculíes. Copiamos sólo unos cuantos versos:

*Los tres eran hombres maduros y graves
¿Sentían tristeza otoñal?
Jamás una risa desfloró sus labios,
ni sus turbios ojos chispearon jamás...
Tristes, siempre tristes, contagiaron mi alma
de niño; y les dieron un trascendental
sentido a las cosas de los juegos mismos,
en que ellos ponían cierta gravedad...
(Chocano 1954: 656).*

Pero la leyenda o constatación objetiva del comportamiento de los chinos que trabajaron como sirvientes no siempre ha tenido visos o apariencias tan angelicales.

De nuestra parte hemos rastreado información de *El Comercio* para los 25 años del período 1849-1874 y se ha buscado los avisos de fuga y traspaso de chinos. De esta manera, los patrones que perdían a un chino podían recuperarlo si indicaban en los avisos sus características físicas, precisando los montos de las gratificaciones que ofrecían a quien encontrara al cimarrón (igual se hizo con los negros esclavos). Mayormente los fugados que buscaban otro porvenir eran los culíes cimarrones de las haciendas que rodeaban a la Capital peruana, eran trabajadores de algunas de las actividades productivas dentro de la ciudad de Lima, así como sirvientes de las casas limeñas. Y no podía ser de otra manera, ya que en las haciendas de provincias, para encontrar a los chinos huidos, se utilizó otras maneras para aprehenderlos. Como ejemplo de lo que sucedía con esos fugados reproducimos uno de esos avisos:

"S/.50 se dan de gratificación a la persona que presente al asiático Asá que entiende por

Manuel. Se ha fugado el 3 del corriente de la casa N° 132 de la calle de Lima, las señales son: de un cuerpo gordo y un poco blanco, como de 30 años, con la vista baja, entiende un poco el inglés y es cocinero, está vestido con camisa de color a cuadros, pantalón oscuro y sombrero de paja. Se sabe que se embarcó en uno de los vapores que trafican la costa y es probable que haya puesto su fonda en alguna parte. A más de la gratificación se pagará el pasaje de él, de donde lo traigan". (**El Comercio**, miércoles 26 de setiembre de 1860)

Y la frecuencia de estos acontecimientos condujo a opiniones como las que indicaba Juan de Arona:

"A lo mejor una mañana el chino cocinero desaparece llevándose la plata del recado y la canasta, sin que en la vida se vuelva a saber ni del chino, ni del dinero, ni de la canasta. Excusado es decir que el patrón se queda en Lima, y que si el robado tuviera la torpeza de irse a quejar a alguna autoridad, se pondría en ridículo". (Arona 1972: 104).

Los hijos y los nietos de los chinos culis

Miles de chinos que finalizaron sus contratos y que se encontraron laborando bajo ese régimen obligatorio de ocho años no sólo debieron crear a continuación los medios para subsistir económicamente, sino que con algunas dificultades formaron familias. No pudieron hacerlo con miembros de su misma raza y cultura, pues siempre fueron poquísimas las mujeres orientales que inmigraron al Perú.

No cabe duda que los chinos libres se establecieron en muchos de los pueblos costeros donde tomaron a mujeres lugareñas o a migrantes serranas y con ellas tuvieron hijos. De esta manera no sólo surgió un híbrido racial sino que inevitablemente se produjo una mezcla cultural. En varios de esos pueblos (Zaña, Chepén, Guadalupe, Huaura, Sayán y Pisco) hemos hallado, revisando miles de partidas de bautismo en los archivos parroquiales, que los chinos o sus esposas bautizaron a sus hijos de esta manera, según los quinquenios que se indican:

Cuadro N° 1
**Bautizo de hijos
 de chinos: 1859-1910**

Quinquenio	Nº	%
1859-1865	18	2.02
1866-1870	12	1.35
1871-1875	34	3.82
1876-1880	87	9.79
1881-1885	178	20.02
1886-1890	188	21.15
1891-1895	173	19.46
1896-1900	109	12.26
1901-1905	50	5.62
1906-1910	40	4.50
Totales	889	100.00

Fuente: Archivos parroquiales.

Con este cuadro sólo queremos mostrar que esas alianzas matrimoniales, permanentes u ocasionales y cuyas consecuencias eran los hijos, se han producido no en poca cantidad. Y téngase en cuenta que el cuadro sólo muestra a aquellos hijos bautizados. No hay manera de determinar el monto de los que nunca fueron llevados a las pilas bautismales, pero es muy seguro que así sucedió aunque en menor cantidad.

Hay algunos testimonios de personas que vieron niños mestizos. Una de ellas se refiere a "*...muchachitos de motas apretadas y ojos oblicuos...*" (**Macedo** 1941: 102),

pues lo que esta escritora vio eran hijos de chinos con las negras de Humay (Pisco). Otra, que se encontraba de visita en la hacienda San Rafael (Casma), menciona que el propietario de ella, Aurelio San Román, le dijo que "*...La mayoría de los trabajadores eran chinos y entre éstos se encontraban sus hijos ya adultos de padre chino y madre chola.*" (Middendorf 1973, T.II: 218). Este mismo autor narra un "matrimonio masivo", para utilizar términos actuales, que él vio en la hacienda Casa Grande: un chino enganchador había convencido y traído desde la sierra a un grupo de muchachas a las que, ya en este fundo cañero, las emparejó, de una manera muy particular, con un grupo de los chinos que trabajaban en Casa Grande. En fin, sería bastante tedioso señalar los múltiples casos de matrimonios racialmente mixtos y de los hijos mestizos que de ellos surgían. Nuestra suposición es que por lo menos la tercera parte de los culíes que inmigraron tuvieron hogar y/o hijos; y si en promedio y muy conservadoramente consideramos tres hijos por cada chino tenemos, en consecuencia, que por lo menos hubo unos 90,000 hijos de chinos con peruanas. Y si seguimos con esa misma tasa de tres hijos por cada persona, los nietos de los culíes han podido ser cerca de 270,000.

Por lo anteriormente dicho, se puede pensar que si los chinos establecieron parejas racialmente mixtas debieron tener hogares en los cuales confluyeron dos corrientes o tradiciones culturales. Lo que resulta más difícil es conocer y mesurar la influencia cultural del padre o la madre en esos hogares. E interesa llegar a este asunto en relación a lo que comían diariamente en las mesas de esos hogares. Una ventaja de la influencia materna fue que la cultura de la sociedad en que se desenvolvían los vástagos era la de ella. Pero de ninguna manera puede suponerse que no hubo influencia cultural paterna, siempre y cuando el padre haya residido en el hogar de manera permanente o por largos períodos. Hemos constatado que muchos de los hogares de estas parejas mixtas eran bastante estables. Aunque no han sido pocos los llamados "*hijos adulterinos*". La estabilidad indicada la percibimos en relación al número de hijos que pudieran haber tenido esas parejas: si un chino tuvo muchos hijos con la misma mujer, pareciera y hasta se puede asegurar, por lo tanto, que ha habido una relación matrimonial duradera con una influencia cultural paralela

confluyente. Así hubiera habido autoritarismo de parte de alguno de los cónyuges.

Y lo dicho no está lejos de lo central de este artículo, puesto que uno de los aspectos culturales es la alimentación, la gastronomía, las predilecciones gustativas. No tanto, insistimos, se trata de la producción de los alimentos sino el consumo, el saboreo, la degustación. Las preferencias por ciertos productos o viandas es aprendido en los hogares o donde habitualmente se ingieren las comidas. Estas inclinaciones alimenticias perduran en nuestras costumbres de manera consistente, se convierten en excluyentes y filtran la posibilidad del ingreso de nuevos productos o viandas con desconocidos sabores.

Conviene recordar la costumbre entre los chinos que el hombre cocine. ¿Cómo no suponer que, en no pocos de esos hogares de padres racialmente mixtos, con alguna frecuencia los hombres cocinaban para todos los miembros de la familia? Impositiva o muy naturalmente los gustos y las preferencias de esos padres han ido transmitiéndose a los hijos y a veces han contagiado a las esposas. Y eso era posible en tanto siempre, mientras hubo chinos, no fue una dificultad hallar productos alimenticios chinos. Un amigo residente en Zaña afirma que las mujeres de la primera generación de hijos de chinos aprendieron a hacer comida oriental y que fue frecuente el consumo. Por esta razón, en tanto eran muchas las casas donde esa comida se preparaba, no aparecieron en Zaña restaurantes con viandas chinas. Y este traspaso o herencia cultural ha perdurado por más de una generación. Claro que disminuyendo algunos o muchos platillos del consumo diario pero no el fundamental, el arroz, manteniéndose en los paladares de miles de estos descendientes de chinos la apertura para retomarlos.

2. Las fondas cuando los chinos se liberan

En Lima sucedió una mayor concentración de inmigrantes chinos en los alrededores del Mercado Central, lo que actualmente llamamos Barrio Chino. Y fue un

proceso no exento de dificultades, controversias, resquemores y broncas callejeras con la población no asiática y con las autoridades locales y nacionales. Pero al final de cuentas muchos de los chinos en esos pueblitos, ciudades o en Lima se instalaron de manera definitiva, se fueron casando con mujeres peruanas y tuvieron con ellas, como se ha visto, descendencia en cantidades considerables. Hasta que se hicieron indispensables en ciertas actividades. Una de ellas fueron los pequeños negocios de venta de comidas a las que desde muchos años antes se denominaban las fondas. Un contenido de la palabra fonda es la siguiente: "*Puesto o cantina en que se despachan comidas y bebidas*" (**Diccionario de la Lengua Española**). Su uso no se restringe a Chile, como indica este diccionario; en el Perú el uso de esta palabra fue frecuente hasta hace pocas décadas.

Y los chinos fueron, como lo dice Manuel Atanasio Fuentes, fonderos o fondistas. Pero más trabajaron como encomenderos y muy secundariamente como chinganeros; también vendieron frituras. Benvenuto nos precisa algo sobre esto mismo: "*En el lado derecho (de la Plazuela de La Recoleta) está una chingana 'La Botija'...donde se vende té con pan 'bien calentito' por una moneda de níkel*". (Benvenuto 1983: 15).

La presencia china como fonderos ha sido bastante temprana, mejor dicho, ocurrió pocos años luego que comenzaron a salir de los lugares que trabajaron de manera obligada. ¿Por qué este destino tan particular en el cual seguramente influyeron o satisficieron con platos de comida a miles de comensales? La primera explicación se encuentra en que en China el cocinar es una tarea que realizan normalmente los hombres, mejor dicho no era un impedimento cultural. La segunda se encuentra en que cocinar en fondas sólo fue la normal continuidad de las actividades que para su alimentación a diario hicieron en las haciendas y que, felizmente, sabían hacerlas. La tercera es que para poder iniciarse en este tipo de negocio eran pocos los recursos necesarios básicos.

Los chinos tuvieron fondas en todas partes donde residieron de manera estable. Ernst Middendorf, en la década de los años 80 del siglo XIX, decía que las fondas o

restaurantes de chinos los encontraba por todas partes y que eran la salvación de los viajeros ya que daban buena comida y eran aseados. Reproducimos sólo una de las varias menciones que este médico alemán hace sobre este asunto:

"Los restaurantes chinos son de gran utilidad para todos aquellos que viajan por el norte del Perú. Hasta en muchos lugares insignificantes del interior, siempre que se hallen en un camino relativamente frecuentado, se encuentran pequeñas colonias de hijos del Celeste Imperio, que tienen fondas, donde se puede comer platos preparados al estilo del país, aunque ellos mismos desprecian esta clase de alimentos considerándolos bárbaros y no los comen." (Middendorf 1973: 196).

No debe haber sido de manera muy diferente en los centros poblados al sur de Lima, ya que por los departamentos sureños también hubo muchos chinos en las haciendas que formaron, cuando salieron de ellas, pequeñas colonias en los pueblos y ciudades. De la cita anterior conviene comentar además la curiosa situación de los chinos dueños de fondas, pues tenían que vender potajes *"al estilo del país"* que no los comían por despreciarlos. No puede dejarse de suponer que ante este dilema han surgido soluciones intermedias: platillos aceptados por los comensales y aceptables al gusto de los fonderos. Esto es lo que pudo haber pasado con nuestro "criollo" lomo saltado que, según conocedores del tema, fue una creación o una vianda usual de los cocineros asiáticos, pero no de la manera como actualmente lo consumimos. Siempre se elaboró de la forma tan subdividida como en los chifas utilizan los principales ingredientes, pero en vez de papas, elemento este último relativamente reciente, iban muchas verduras, por eso el "lomo saltado" antes se llamó "lomo revuelto" o "lomo con todo" y se servía en los restaurantes chinos y una de cuyas variantes aún subsiste: la coliflor saltada, a la que no puede faltarle el sillao y que, a pesar de llevar esa crucífera, que no tiene nada de oriental, es un plato chino creado en el Perú. Quizás la creación sucedió en una fonda.

La cantidad de fonderos en Lima siempre fue considerable; las fondas fueron uno de los negocios principales de los chinos y no sólo en la capital. El año 1869, de 51 negocios de chinos 19 de ellos (37%) eran fondas (Hu 1988: 133). En el padrón de

fondines que el diario **El Peruano** publica en 1872, de un total de 299 fondines de las 4 clases que había en la Capital, 146 pertenecían a los chinos, es decir, casi el 50%. Si desagregamos esta información, tal como se publica en ese diario, tenemos lo siguiente: de 1era clase había un total de 18 fondas, de las cuales 11 (61%) eran de chinos, entre las de 2da clase había 15, 14 de ellas (93%) eran de chinos, de 3era clase había 42, 32 (76%) eran de chinos y de las de 4ta clase, de un total de 124, 89 (72%) pertenecían a chinos. En suma, por ese entonces, los chinos fonderos tenían fondas de todas las categorías, aunque mayormente fueron de 2da, 3era y 4ta. Y un poco antes de la Guerra del Pacífico, de 112 negocios de estos inmigrantes próximos al Mercado Central, 20 de ellos (17.9%) eran fondas y sólo las encomenderías eran en número mayor (23 = 20.5%) (Wu 1986: 15). En 1885, un año después de haber finalizado esa guerra, las fondas de chinos eran 30, es decir el 13% de un total de 229 negocios de personas de esta misma nacionalidad (Hu 1988: 134-35). En este último caso la diversificación de negocios en los que estaban metidos los chinos es notable a diferencia del año 1869.

Respecto a las fondas y fonderos la documentación existente es muy variada y son presentados según las notas que a continuación señalamos:

En cuanto a las dimensiones de las fondas, se dice que por lo general no eran muy grandes, aunque Juan de Arona menciona una de ellas en la ciudad de Trujillo en la cual comía "*todo Trujillo, aun a domicilio*" (Arona 1972: 98), y explica que eso se debía a la escasez de servidumbre.

Claro está que Lima no ha sido únicamente el lugar de presencia de fondas regentadas por los inmigrantes chinos. Así como tampoco dejó de haberlas en pueblos y ciudades costeñas. Chinos fonderos los hallamos hasta en las haciendas. En el año de 1917 en la hacienda San Nicolás, en Supe, de cinco fondas dos eran de chinos, en una de ellas se vendía opio (negocio lícito en la época), otras dos eran de japoneses y la última de una peruana⁴.

⁴ Archivo Agrario, fondos de la hacienda San Nicolás, Va-Ad SN 270.

Era tan reconocido que los chinos fuesen los principales interesados en instalar fondas, que no eran extraños avisos como el que transcribimos dirigidos preferentemente a ellos:

"A los chinos. Se traspasa o se alquila fondita de la Pelota N° 48 con todos los enseres para poder trabajar; su traspaso o alquiler es muy barato. En la carpintería de la calle Zárate N° 184 darán razón". (El Comercio, Lima, 30 de julio de 1861).

Algunos otros avisos señalan traspasos de estos negocios entre chinos; otros indican la apertura de la fonda y lo que brindaban como comestibles al público; en unos más hay ofrecimiento del traspaso de la fonda tanto a chinos como a italianos.

Lo cotidiano de este abundante localcillo de expendio de comida es presentado por Benvenuto Murietta en varias ocasiones: *"Las fondas chinas empiezan a meter bulla desde las once del día en que acuden a ellas los obreros que forman el grueso de su concurrencia"*. (Benvenuto 1983: 214). En páginas posteriores reproduce una conversación versificada de su imaginación entre un hambriento comensal y el chino fondero que no habla bien castellano: *"abre la puerta chinito/¿qué hay de almorzar?/¿qué hay de almorzar?/- molonguito con papa/y aló sin sal./Quitonga, quitonga/tiunamá...(Benvenuto 1983: 272).*

Cuando durante el día la fonda está en pleno funcionamiento cualquier curioso podía observar que: *"los mozos -unos macacos que llevan mandiles de increíble suciedad - lanzan unos gritos destemplados pidiendo a la cocina: ´conseva tu male´´conseva tu hijo´ - por conserva de tomate o de higos, ´caldo sólo con concho´, ´lomito montau´, etc., creando así primitivos calembourgs criollos, delicia de los mataperros del barrio. Detrás del mostrador el dueño, José Alay, un chino asmático fumando un cigarrillo de chamico, vigila el movimiento de su fondín"*. (Benvenuto 1983: 20).

Parte de esos cotidianos quehaceres era sentir encima la vigilancia de la Municipalidad de Lima. En uno de sus boletines, se lee órdenes tales como:

"(dirigiéndose al concejal del ramo) "...proceda (usted) a la inspección correspondiente a higienizar las fondas de asiáticos que existen en la ciudad, decomisándose los artículos que sean de mala calidad y con los cuales se preparan alimentos tóxicos que consumen las clases menesterosas".

(Boletín Municipal. N°428, 13 de marzo de 1909, p. 3343)

Todo este problema tenía tal antigüedad y semejanza que cincuenta años antes el diario **El Comercio** ya había incidido en lo mismo en casi similares palabras: le pide a la Junta de Salubridad Pública que visite *"...esos pestilentes establecimientos e inspecciones las comidas...si desde la calle se da uno con la fetidez que sale de esas tienduchas, ¡qué pasará en el interior de ellas!".* (**El Comercio**. 12 de abril de 1859, p. 3).

Toda la información que conocemos sobre este tema indica que las fondas eran concurridas mayormente por los sectores populares, pues los precios eran muy baratos. Una fuente añade que estas fonditas eran tan concurridas que habían desplazado a los cocineros tradicionales peruanos.

El interés por las fondas fue decayendo. No tenemos precisión desde cuándo ocurre esto, pero una breve información de la década de los años 40 nos muestra que ya en esos momentos no había entusiasmo por negocios⁵ de este tipo.

Lamentablemente, son muy pocas las referencias al tipo de potajes o alimentos

⁵ Nos referimos a la información que encontramos en un cuaderno denominado Libro de Licencias de Apertura del Concejo Distrital de Barranco (propiedad de Óscar LLanos Jacinto, estudiante de 5to año de Historia en 1995 de la Universidad Nacional Federico Villareal), que comprende los años 1940-1947, Entre estos años los chinos se decidieron abrir múltiples negocios en este distrito, que en total fueron 62, de los cuales sólo uno fue una fonda de 1era que perteneció a Lau Chong Yuen y Cía. y que estuvo ubicada en la Av. Grau # 423.

Un año antes comenzó a funcionar en este mismo distrito un chifa de 2da de Wong Hing y Cía. ubicado en la Av. Unión # 126. ¿Se trata del inicio en este distrito limeño del apogeo de los chifas y del decaimiento de las fondas, como parte de un proceso espontáneo que ocurría en todo Lima Metropolitana?

que se vendían en las fondas. Middendorf se refiere a que aquellas que él visitó durante sus viajes a la costa norte donde brindaban platos al estilo del país. Uno de los avisos en **El Comercio** indica que en una fonda, cuyo propietario ponía el aviso de publicidad tenían café, té, licores y dulces. Y un dibujo de una revista del siglo XIX muestra a un chino bajo un cartel de una "fonda y café" (**El Perú Ilustrado**, N° 141, p.1304). ¿Combinaba café y platos de fonda? Personas que han vivido en aquellos años cuando había mayor abundancia de fondas nos dicen que en algunas de ellas los platos eran mayormente los del país; pero, añaden, a veces, cuando eran negocios de chinos, había algunos potajes de la tradición chino-cantonesa, de los cuales los más frecuentes fueron los tallarines saltados y los frejolitos chinos.

En uno de sus libros, Dora Mayer nos da una breve información interesante y clave respecto a un cambio de nombre importante. Nos dice que:

"El pequeño comercio chino es tan conocido en el Perú, que casi habría de parecer vulgar una reseña que se hiciera sobre él. Las encomenderías, zapaterías, lavanderías y fondas, **modernamente llamadas restaurante** de los chinos están a la vista de todos". (Mayer 1924: 102).

La colocación en negritas que hemos hecho de las palabras "**modernamente llamadas restaurante**" intenta resaltar un cambio que bien ha podido ser algo más que una variación de nombre: algunas de las fondas pasaron a ser restaurantes, y a lo mejor hasta se especializaron en comidas chinas, y de esta manera comenzaron a diferenciarse de las fondas que tenían comensales de sectores populares y que brindaban solamente comida criolla. Esto sucede en 1924 y la información (aviso publicitario) más próxima que tenemos a continuación sobre los restaurantes chinos es de 1931:

"GRAN RESTAURANT

SAN JOI LAU

El preferido de las personas de buen gusto

Calle Capón N° 755

Almuerzo, lunch, comida y cena a la moda china"

(**Oriental**, N°2, mayo 1931, p. 34)

Como es evidente, este restaurante es ya lo que actualmente conocemos como chifa. La falta de información más precisa nos lleva a suponer el paso anteriormente indicado: de fondas a restaurantes, que se orientaban a ofrecer preferentemente potajes chinos a los clientes.

Un autor provinciano menciona las dificultades con las que se enfrentaba un chino fondero cuando ofrecía sus potajes y los parroquianos deseaban los platillos de su propia tradición:

"Ante la imposibilidad de hacernos comer chifa en forma masiva, la sopa de pato se volvió sopa de carne, por wantán vino el succulento 'sancochado', por chanchito con tamarindo vino el arroz con pato y cabrito, y los pescados al vapor se trocaron en 'pescau' frito, sancochado, guisado y en cebiche"⁶.

Este primer momento de dificultades fue, según el mismo autor, superado de tal manera, que la famosa fonda del Chino Ñato, ubicada en la esquina de la avenida Balta y el parque (Chiclayo), tenía un comedor dividido en dos: de primera y de segunda. *"En uno se batían los más costosos manjares, y en otro, las bondades de la cocina criolla a costo de cinco centavos el plato"* (Tello Marchena, *Ibidem*).

Por último en un párrafo corto nos indica la evolución de uno de esos lugares: *"Otra fonda china que después creció a restaurante y al momento es un millonario chifa: **El Cantonés**, hace más de cuarenta años que funcionó en la esquina formada entre la calle Vicente de la Vega y hoy avenida Balta (en la ciudad de Chiclayo)...!Salió en 1967 a su nuevo local!"* (Tello Marchena, *Ibidem*)

⁶ Véase TELLO MARCHENA, Alfonso "Estampas Lambayecanas. Por dónde vas y 'vines', cafetines y fondines". En: **El Tiempo**, Piura, 6 de abril de 1969.

Este escritor costumbrista hace algunos añadidos que podrían interesar:

*"En el **Cantonés** que conocimos por el año 1933, era como un museo de chinos tras un ventanal. Los muchachos de esos días se empeñaban por saber ¿qué cosa era un chino? Los miraban asustados tomar su té caliente en verano y a casi 37 grados de temperatura. Al hablar hacían tal bullicio que no se sabía si conversaban o peleaban.*

Lo cierto era que su letrero era mixto, en castellano anunciaban la comida criolla y en chino la comida idem.

*Los colegiales de las haciendas y de los distritos tenían un menú !abundante, agradable y barato!. Con un sancochado de diez cobres se repletaban el buche, quedando tan sólo un rinconcito para su corbata de a medio (dulce chino). Su limpiada de boca, su cabeceada...y, luego, ojos y oídos para indagar la certidumbre de las cosas extrañas que les contaban a los muchachos de lo que ocurría en un **chifa**. Decían que muchas veces en la sopa china encontraban 'uñitas y dedos de criatura'. Que a los perros 'calatos' o viringos los engordaban para hacerlos al horno. Y que en vez de pescado hacían al vapor culebras, iguanas y lagartijas".(Tello Marchena, Ibidem)*

3. Restaurante chino y suerte china

La tradición oral recuerda que en estos restaurantes, con no poca clientela, se efectuaba diariamente la "suerte china", especie de lotería cuyos boletos llevaban nombres y figuras de animales y que, en cierto momento del día, el propietario del restaurante jalaba una pita conectada con una caja desde la cual caía sólo una figura que era la premiada. Ganaban las personas que habían comprado durante el día el boleto que tenía similar figura que la que había caído. Y esto se hacía todos los días.

También en versiones escritas se encuentran referencias a la "suerte china". Ignacio Meave y Seminario, rector de la Universidad de Trujillo en la década de los años 40 del presente siglo, compuso el siguiente poema, en el que se señala la intensa devoción por este juego que había en Trujillo:

Todo es reír y gozar
desde que un dulce destino
nos ofreció su maná
en forma de juego chino
del *Pacapiú* y del *Chifá*...

Hasta las mismas mujeres,
con empeño decidido,
desatienden sus quehaceres
se olvidan de la cocina,
y dejan solo al marido,
por ir donde la vecina,
o donde el chino de al lado,
a *preguntar qué ha salido*
o *con qué cosa ha soñado*,
para ir luego corriendo
a jugar con el dinero
que le han quedado debiendo
al muchacho panadero,
al aguador y al lechero...

Y mientras tanto la casa
revuelta marcha al garete,
y sin cuidados prolijos,
ni educación ni atenciones,
entre sirvientes, los hijos

no tienen pantalones!.
Y se va hundiendo el hogar
en la vergüenza y la ruina
gracias a la *Rifa China*
al Pacapiú y al Chifá.

Yo estoy siguiendo a *candela*
letra que mi suerte entraña,
Saldaña está con *araña*
como tierno enamorado.
Barúa siguió a *venado*
que es una barbaridad,
Boloña apunta a *pescado*
cada día más y más,
y dicen con insistencia
que el Prefecto nuestro amigo,
puso toda su ventura
en *letra* que no la digo
porque dicen que es lisura...
Antes, siguió *pie de cura*
como arca de salvación,
y ayer me han asegurado
que muy pronto habrá ganado,
pues...seguirá a *camarón!*...

(Citado por Camino 1945:54-56)

Por esta misma época (fines de la década de los años 30) y por un motivo similar Paita estaba alborotada, según un escritor del lugar. En este puerto piurano se jugaba el denominado chifatay, "*esa gran rifa china legalmente constituída*". Se trataba de una charada que era anunciada por uno de los chinos del lugar y en

seguida la difusión se hacía de persona a persona (por ejemplo, *"mujer hermosa con marido fatuo"*). Durante ese mismo día, la persona que suponía la respuesta hacía la apuesta por una cantidad de dinero cuyo monto no era fijo. La respuesta tenía una cantidad limitada de posibilidades, por ejemplo: Luna, araña, elefante, chancho gordo, candela, tabaco, gallina, carnero, caballo. Al finalizar el día, el mismo asiático que había hecho el anuncio de la charada era el que daba la respuesta sobre cuál era el número y la figura que habían acertado. En el caso de la charada planteada, el chinito Afú, quien la había proclamado, en su mal castellano explicaba por qué "araña" era la respuesta acertada: *"telalaña sel mujé helmosa, la laña sel malido fatuo"*. El anuncio se hacía ante *"un gran gentío, compuesto de hombres, mujeres y niños, (quienes) rodean la casa de la Rifa esperando el número"*.

Según el mismo cronista, el chifatay había alterado a los paiteños: entre personas próximas (parientes o empleados de un mismo lugar) habían aumentado las raterías con tal de aprovisionarse de un poco de dinero para apostar; las deudas se pagaban con mayor atraso a fin de tener algunas monedas para comprometerlas en alguna supuesta respuesta a la charada; los padres de familia escamoteaban el pan a sus hijos con tal de no pasar en blanco la charada; algunas mujeres se paseaban todos los días (¿coqueteando?) delante del chinito que vendía la suerte para que les regale algunos numeritos; y hasta los santos del cielo sentían *"flébiles voces femeninas"* que los conminaban a dar apoyo para que saliera camarón, culebra o pericote (Ginocchio 1991: 41-42). Aunque había quienes consideraban a este juego como la salvación para los pobres, todo este alboroto de la "plaga" del chifatay en Paita, que era peor que el antiguo Cruz de Caña (?), *"no depende tanto de los chinos, sino de la gente ignorante y tonta..."*.

El mismo Ginocchio nos dice cómo hacía una señora paiteña para lograr ciertos ahorros del dinero de su "diario" que le daba su esposo y poder gastarlos en el chifatay:

" Mi José me da todos los días un sol cincuenta para el chauchau. ¿Sabe Ud.

lo que hago? A mi Josecito, que se tomaba diario el angelito su botellita de leche, ahora lo he puesto a media botella; la carne la he suprimido del todo en la mesa y nos hemos dado al pescado; a mi José que le gusta el poto de claro de a veinte, se lo he rebajado a diez, y para que no hable se lo bautizo con un poco de agua; a don Acha ya no le doy ni medio para su cinema; y, por último, ...fío y no pago. De esta laya...pierdo donde los chinitos cincuenta centavos y salgo ganando, porque a veces siso más de ésto. Y cuando doy con la charada, ya tengo para apuntar mayor suma".(Ginocchio 1991: 101).

En una información personal que recibí en el mismo Piura el año 1989 del escritor piurano Jorge Eduardo Moscol me indicaba, para mayor abundancia de lo dicho, que el chifatay era un juego especie de quinela que llegó por esos lares en los años 1928-29. Un año después, la Cámara de Comercio de Piura protestó por este juego que perjudicaba a los trabajadores y medianos empresarios. Se llegó a tal punto con el asunto que hasta a los empleados se les prohibió que intervinieran en él. A aquellos que los descubrían haciendo apuestas en el chifatay eran suspendidos en sus trabajos. Este mismo informante añade que este juego causó los mismos efectos en otras ciudades del Perú, como en Iquitos, donde se tomaron similares medidas que las que se tomaron en Piura.

El caso del chifatay es una variante de la suerte china; lo curioso, que no es explicado por Ginocchio, seguramente por ser obvio para él, es que este juego tuviera algo que hacer con la palabra chifa. Es posible que el lugar donde se realizaba era un restaurante de comida oriental.

A otro autor provinciano, Alfonso Tello Marchena, no le cabe duda que al referirse al chifatay se está mencionando comida oriental. Imitando el mal hablar del lenguaje castellano de los chinos, nos dice que "*ese chifatay oliendo un poco fo, pelo que lico cuando metilo pa'dentro*" (, Ibidem).

4. Aparecen y se multiplican los chifas

Según un reportaje del periodista Raúl Becerra a Juan F. Iglesias (**Oriental**, N° 287, abril, 1956, pp. 70-74), adinerado peruano descendiente de chino culí, quien ejerció desde 1913 y por muchos años el cargo de cónsul de China en Lima y Callao (**El Comercio**, 10 de octubre de 1921, p.8), este personaje de la colonia fue socio fundador del chifa más antiguo en Lima, que tuvo el nombre de *Kuong Tong* y que en la fecha del reportaje aún funcionaba en su primitivo local. El año 1921, al momento de inaugurarse este restaurante (y de esta manera es mencionado en la conversación), fue apadrinado por la señora del representante diplomático chino y por José Rada Gamio, alcalde de Lima en esa fecha y posteriormente ministro de Estado y personaje sobresaliente del leguismo.

La nota anterior es novedosa, pero nos deja en duda sobre las apreciaciones del reportado respecto a lo que consideraba chifa. En la entrevista se menciona restaurante y no la palabra chifa o chifan, como debe haber sido en un comienzo. Y seguramente así fue, pues el uso en carteles, en avisos y el reemplazo a la palabra restaurante ha sucedido posteriormente.

La suposición y rememoranza del señor Iglesias tiene algún error, si cree que su "chifa" (son correctas las comillas) era el único en ese año de 1921. En provincias ha sucedido también este surgimiento de manera paralela. En la *Guía Comercial de Huacho* (En: **Almanaque Comercial Ilustrado** para 1923, 1923: s/n) hay la información que en la calle Salavarry N° 46 funcionaba un restaurante de comidas chinas que pertenecía a Ton San y Cía. La aclaración de qué tipo de viandas vendía está indicada con todas sus letras. Y para que no queden dudas, luego se precisa que en esa misma calle había otros dos restaurantes: uno en el N° 67, llamado *Wilson*, cuyo propietario era Ji Kara, y el otro en el N° 54, perteneciente a Yec Loy y Cía. Esos tres no eran los únicos restaurantes de Huacho en esos momentos, había otros 3 más ubicados en la Plaza de Armas, 2 de los cuales eran de inmigrantes japoneses. La relación hace una distinción entre fondas y restaurantes, ya que de la primera manera incluye a 4: dos pertenecientes a japoneses, una a un chino y otra a

un peruano. Aunque una de las fondas está incluida dentro de un grupo más amplio pese a que en la relación aparece como *cocinería*.

Para estos años, década de los 20, no debe haber habido en todo el Perú una cocinería con cartel de chifa. Sin embargo, la palabra ya era de algún uso. Y en un caso que conocemos de años posteriores de acuerdo al anuncio en una publicación huachana, mencionan que en el Chi-fan (y no chifa) Alianza, en Huaral, se ofrecía almuerzo y comida a la criolla; otro aviso en el mismo periódico dice así:

GRAN CHI-FAN Triunfo
de Félix Jo Fo Kuy
Huaral, calle Derecha N° 19
Almuerzo y comida a la criolla.
Vinos de 1era clase,
licores nacionales y extranjeros,
moderno frigidaire

(El Imparcial, Huacho, 20 de junio de 1941).

Por ahora, no estamos en condiciones de dar constancia documentada del nombre del local ni del personaje chino que, con cierta osadía y con algún riesgo, se atrevió a cambiar el cartel o anuncio de su negocio de venta de comestibles chinos preparados, que posiblemente era Restaurante Chino XXX, y le colocó simplemente Chifa XXX (o chi-fan). Cualquiera que haya sido esta persona -y tuvo que ser alguien nacido en China, ya que no tenemos ninguna información que por esos años algún peruano haya sido propietario de un restaurante chino- debió tener en consideración que para sus asiduos clientes el cambio no era cambio; entre esos clientes, la palabra ya era usual y les era lo mismo Restaurante XXX que Chifa XXX.

La revista **Oriental** indica por primera vez la precisión de la existencia de un chifa sólo para 1936. Lo hace al dar la noticia de la inauguración de uno de ellos en Trujillo. La nota es así:

"Inauguración de un chifa en Trujillo. En una de las calles céntricas de esta población ha quedado recientemente instalado un moderno restaurante de comidas chinas, las que habiéndose generalizado eran reclamadas por las familias y vecindario..." (**Oriental**, N° 53, 1936, julio, p.57).

Todo lleva a pensar que la palabra chifa ha tenido una previa aceptación en el lenguaje oral antes que se usara en carteles y anuncios publicitarios. Es muy posible que este proceso haya sucedido durante las tres primeras décadas del siglo XXy que la "osadía" del uso en carteles haya ocurrido durante los primeros años de la década de los años 30. La transformación fue simplemente la concreción de lo que en la aceptación mental de la gente ya existía. Para los clientes al cambiarse de restaurante chino por chifa no debe haber acontecido nada toscamente extraño, ocurría nada más que su lenguaje oral cotidiano aparecía en letreros de dimensiones impresionantes y muy seguramente esto aconteció en el Barrio Chino que tenía como calle principal la denominada calle Capón, donde estaban esas llamativas cocinerías o merenderos de "*licos*" potajes chinos. Queda aún mucho por averiguar si se pretende encontrar la información precisa⁷.

La revista **Oriental**⁸ que aparece por primera vez en abril de 1931, trae algunos avisos publicitarios de los restaurantes chinos como el que anteriormente hemos transcrito, aquel que se refiere al *San Joi Lau* y que apareció designado como Gran Restaurant en el N° 2 de esa revista en mayo de 1931. Para ese mismo año salen otros anuncios de similares grandes restaurantes: el *Kuon Tong* cuya especialidad era

⁷ No hemos revisado al detalle los diarios limeños del presente siglo, pero sí lo hemos hecho con la revista **Variedades**, y no hemos hallado ninguna precisión sobre los restaurantes chinos o los chifas. Conviene conocer los diarios provincianos que con frecuencia facilitan información novedosa sobre los chinos. Preferentemente se debe revisar los archivos municipales. Y, lo que casi es obligatorio, conversar con esos memoriosos ancianos de los pueblos, mejor aún si se trata de ancianos descendientes de chinos, que abundan por doquier en la costa.

⁸ La revista **Oriental**, apoyada por capitales de chinos residentes en el Perú y dirigida por periodistas descendientes de chinos, aparece el año 1930 y ha tenido una notable regularidad de 60 años. Aún se edita como muestra de una perseverancia notable que colinda o es parte intrínseca con los actos heroicos merecedores de reconocimientos públicos. Por lo menos lo es de nuestra parte y no sólo a la revista sino también a la familia Chang, su propietaria.

el *chapsuy*⁹ y que podía satisfacer al paladar más exigente, pues contaba con maestros culinarios traídos y contratados especialmente de la China; el *Ton Pho* que tenía comedores reservados para familias; el *Ka Pan*, anteriormente llamado *Kam Jiong*, ofrecía artículos frescos de China. Todos estos restaurantes estaban ubicados en la calle Capón. Por estos años, debe haber habido un conjunto de chinos adinerados que invertían en restaurantes de dimensiones considerables. Por lo menos este tipo de negocios en los años 20 no tuvo la importancia que en la década posterior. En un álbum sobre la colonia china del año 1924¹⁰, no se menciona en ninguna de sus numerosas páginas la existencia de los restaurantes chinos.

Federico More, ese gran periodista nacional, publicaba a mediados de la década de los años 30 la revista **Cascabel**. En el N° 38 (mayo de 1935), como algo especial y a dos páginas dentro del amplio espacio que da el formato tabloide, salió un artículo con varias fotografías firmado por Ernesto More (More 1935), hermano del anterior, exclusivamente dedicado a la comida china y a los chifas. El título no podía dejar de tener cierta fuerza beligerante, pues así era el tono integral de **Cascabel** y la actitud polémica fue siempre permanente en Federico More. Al artículo lo titularon de esta manera: *Gracias a los chinos, el Perú, huérfano totalmente de tradición culinaria, está aprendiendo la ciencia y el arte de comer*. No llame la atención la longitud del título, esa fue otra de las características de F. More. El otro More da suficientes noticias en su crónica, que permiten tener una percepción clara respecto al barrio y a los restaurantes chinos. Al barrio lo denomina "*ciudadela china*" y se encontraba compuesta por "*las ocho manzanas que rodean al Mercado Central*" donde, a pesar del intento de los japoneses de "*introducir las uñas*", el idioma chino era el

⁹ En realidad es más usual decir *chapsuy*, y en inglés se escribe *chop suey*. En el Perú, el chapsuy no ha tenido mayor desarrollo, en cambio en Estados Unidos (desde Nueva York) se convirtió en el plato más común y tuvo muchas variantes que partieron de un plato chino. Al respecto véase: Renjiu Yu 1987.

¹⁰ Se trata, repetimos nuevamente, de un álbum que la propia colonia china propulsó en los años 1923 y que editó un año después. La intención era contrarrestar una campaña de desprestigio contra los miembros de esta colonia y que ocurrió en estos años. En el contenido se presenta a buena cantidad de personajes chinos de Lima y muchos otros lugares del país en los que luego de fotos se indica los negocios que han desarrollado: hay desde hacendados hasta modestos propietarios de tiendas de algún pueblo. Véase: Sin autor: [Album] **La colonia china en el Perú. Instituciones y hombres representativos. Su actuación benéfica en la vida nacional**. Editado por la Sociedad Panamericana, Lima, 1924.

predominante. Añade: *"pero el centro de esa zona, el cogollo chino, es la calle del Capón....calle limeña y asiática, antigua y moderna, pobre y faustosa"*. En ella se encontraban los restaurantes chinos, *"conocidos con el nombre de Chifas"*. En ellos (los chifas) *"hay campo para el pobre y el rico, el magnate y el proletario"*. Mejor dicho, concurría toda clase de gente y en ellos, los chifas, pasaban diariamente *"algunos miles de clientes"*. Las personas exquisitas con dinero iban a *"paladear la gallina deshuesada, la sopa de nidos de golondrina o el pato al bambú"*; también llegaban los que *"con no más de cuarenta centavos, van a comer una tremebunda sopa con menudencias o un lomo revuelto"*.

En Capón había en esos momentos, según la crónica de More, varios chifas: el *Thon Pho* (*"el que mejor sirve"*), el *Kuong Thon* (*"chifa cabeceado con tendencias criollizantes"*), el *Kamlen* (*"como recién se inicia presenta platos muy bien logrados"*), el *San Joy Lau* y *"otros más populares"*, que cumplían una labor orgánica y que en esos últimos tiempos se habían multiplicado y desenvuelto. Del *San Joy Lau* no hay en el artículo ninguna apreciación ni comentario, pero fue el que más tiempo perduró entre los mencionados.

Como se evidencia, el chifa, el año 1935 en Lima y en otros sitios como Trujillo y Pisco, se encontraba en un momento de auge, tenía aceptación de no poca gente que era de toda clase o sector social. Pero nótese que, de acuerdo al autor del artículo, uno de los chifas tenía tendencias criollizantes. Esto indica que su propietario tenía en consideración los tradicionales gustos de los hábitos criollos y posiblemente les servía uno de los platos mencionados, el *"lomo revuelto"*, que seguramente se trataba del antecesor de nuestro actual *"lomo saltado"* y que, según amigos personales entendidos¹¹, tuvo orígenes o ciertos retoques chinos. El artículo es concluyente en indicar que las cocinerías con potajes chinos eran restaurantes que la gente llamaba chifas.

¹¹ Me refiero a Alberto Cordero y Rosario Olivas.

5. Estigmatización de los cocineros chinos

Una observación saltante de la información que conocemos sobre la comida y los cocineros chinos es que hubo cierta estigmatización que fue orientada antes que nada contra el cocinero chino y no tanto contra los potajes que hacía. Pero el caso más utilizado, además de la persistente señalización que el cocinero era desaseado, es uno que anteriormente hemos citado: el del chino que está cocinando una sopa con ratas dentro y que su patrón o patrona lo encuentra *in fraganti*, el chino recibe una reprimenda pero de inmediato, de manera muy natural, le ofrece al patrón el caldo, pues él se quedará con las ratas cocinadas. Una versión muy similar fue publicada en **El Comercio** del 12 de setiembre de 1863. Manuel Atanasio Fuentes, de su parte, asegura que ese suceso le ocurrió a uno de sus amigos y que, de acuerdo a su versión, en vez de sopa o caldo el chino estaba cocinando el *puchero limeño*. También en ese mismo diario (26 de marzo de 1863) se publica la noticia que una persona ingresó subrepticamente a "*una gran fonda de chinos*" y sorprendió a los cocineros celestes (sic) haciendo beef-staks (sic) "*de la pierna de uno que fue perro*".

Cuatro años antes de esta última noticia, el mismo diario publicó una crónica aludiendo a las inmundas cocinerías de los chinos, decía que si por afuera apestan, qué ocurriría en los interiores. Piden por esta razón la presencia de la junta de salubridad pública o la de la policía.

En mayo de 1872, la mazamorra limeña del chisme y del susurro se estremece con la noticia del descubrimiento de carne humana en dos fondas chinas. Carne no de vaca ni de cordero. (Después se supo que provenía de una mula robada). 'El inmediato crédito que se le dio al rumor', argumenta un periodista del South Pacific Times, ...'permite sospechar a qué grado de envilecimiento llegaron los asiáticos en este país' (Barrig 1977: 10-11).

Cuánto de estas versiones se habrá interiorizado en las creencias de los

pobladores peruanos para terminar siendo parte de verdades u opiniones invariables. Más cuando iban acompañadas de noticias como las que textualmente transcribimos:

"Las rateras de China. Recientemente ha regresado de China un francés llevando a su país curiosas muestras de conservas alimenticias y carnes saladas que se preparan y consumen en el Celeste Imperio. Entre las carnes saladas están las ratas muy estimadas en aquella nación, y muy abundantes. Los aldeanos chinos, viendo que con este producto se hacía fortuna, han imaginado un medio ingenioso de sacar partido de la fecundidad de este animal, y tienen rateras como en otras partes tienen palomares, conejeras, etc... El labrador va de vez en cuando a recorrer las vides y se lleva las ratas pequeñas como en Europa hacen con los pichones. Después las cuecen, las despojan, las salan y las ponen en conservas, expendiéndolas a muchos puntos donde pasan por nido de salanganas, o aletas de tiburón" (**El Comercio**, Lima, sábado 5 de julio de 1884).

Esta campaña estigmatizadora, con alguna base de certidumbre o mucho de falsedad, no se quedó en el siglo XIX, trascendió hasta el presente y no se circunscribió sólo al Perú. En la primera década del actual siglo, cuando hubo intentos de recomenzar en magnitudes considerables la inmigración de chinos, en 1909 se levantó una ola de protesta que finalizó con el protocolo Porras-Wu Ting Fan¹². Parte de esa protesta fue continuar con la estigmatización de manera regular. Un ejemplo es lo que sucede con la revista **Fray K Bezón**, la que en uno de sus varios dibujos satíricos antichinos le da un título versificado: "*Una fonda, en la capital, tomada del natural*". El dibujo es un chino que cocina toda clase de animales y entre los palitos que hay en su mano tiene asida a una rata.

¹² En los primeros meses de 1909 hubo protestas multitudinarias por el aumento de inmigrantes chinos. El 14 de mayo el gobierno unilateralmente da un decreto suspendiendo esta migración. A partir de esa fecha sólo se aceptaría la de chinos que regresaran al Perú y que estuvieran de viaje, u otros que no habiendo residido en el país contarán con un capital de 50 libras de oro en efectivo. Hubo reclamos de parte del gobierno chino. El 28 de agosto de este mismo año se celebra el protocolo Porras-Wu Ting Fan, apellidos de los diplomáticos de ambos países que hicieron las negociaciones. De acuerdo a este protocolo se suspendía la traslación de emigrantes al país, pero se especificaba en qué condiciones podrían venir los chinos inmigrantes.

Para las primeras décadas del presente siglo, Dora Mayer ha sido una de las pocas defensoras del inmigrante chino. Y su defensa no se debía a sus conocidos y no correspondidos amoríos con el intelectual tusán Pedro Zulen, quien era hijo de un chino que tuvo una encomendería en el jirón Camaná. La defensa de Dora Mayer a la colonia china en el Perú y a China fue porque buscó que se les comprenda. Consideraba que esta búsqueda de una mayor comprensión eran actos de justicia, paz, patriotismo y de personal simpatía. Por estos motivos, reunió en un libro escritos suyos que lo tituló **La China silenciosa y elocuente** (Mayer 1924). En la cuarta parte de esta obra, destinada a la colonia china en el Perú, explica y busca que se comprenda mejor a esta comunidad extranjera. Percibe algo con mucha y clara fineza: *"El chino es...sino un elemento social más sutil que ningún otro, para obedecer a los movimientos de la demanda pública"* (Mayer 1924: 103). Este planteamiento la conduce a decir que el chino así como percibió cuáles eran los gustos alimenticios del peruano supo satisfacerlo ofreciéndole diariamente por pocas monedas agua caliente que la vendía muy temprano. Y en cuanto a las fondas y las ratas indica, que si hay fonderos que con muy elementales condiciones ofrecen alimentos es que corresponden al nivel de posibilidades de sectores populares. Considera que al igual que a un "chunchito" y a su culinaria no se le puede tomar como el prototipo de la nación peruana, de igual manera no se puede tomar como al mejor ejemplo a los chinos que aceptaban (¿que consumen?) ratones y bichos parecidos en sus comidas.

Pero la mayor defensa del cocinero chino, de los merenderos que se establecieron por pueblos y ciudades y de los múltiples platos de la comida que nos hicieron degustar en un largo proceso de 'pedagogía culinaria' fue la paulatina aceptación de amplios sectores de peruanos, sectores que han convertido la asistencia a los chifas en visita necesaria cuando los ingresos económicos familiares se elevan en algo más; y estos sectores se han rendido ante los potajes orientales, los han llevado a sus hogares y algunas de esas viandas son servidas regularmente en la mesa familiar.

La actitud hacia el inmigrante chino ante esta particular situación no debe percibirse a partir de la imagen y, por tanto, el comportamiento integral que sobre él tuvieron los diferentes sectores sociales de la sociedad peruana. En verdad, noticias periodísticas acusatorias, insultativas, tergiversadoras o que no dan explicaciones convenientes, como las que hemos transcrito en este acápite, no han sido muchas ni han sido repetitivas como si formaran parte de una campaña, pero sí han quedado impresas en la memoria colectiva de algunos sectores sociales.

Al mismo tiempo, deben considerarse las pocas repercusiones inmediatas que podían tener esas noticias en sectores de la sociedad peruana que no leían los periódicos con la avidez actual. Debe considerarse que entre estos sectores últimos indicados la difusión de las noticias tuvo, antes más que ahora, sus mecanismos propios como se transmitían, avanzaban, creaban opinión. La considerable concurrencia a las fondas y posteriormente a los chifas, tal como indican las diferentes fuentes y es un hecho comprobado por muchos de los que somos visitantes habitúes a los restaurantes chinos, es buena prueba que, si en algún momento tuvo efectos la búsqueda de desprestigiar al cocinero chino y a los potajes orientales, eso mismo no tiene ninguna significación en la actualidad. Ello es así porque con las muchas décadas transcurridas la percepción que tenemos de los asiáticos es casi totalmente pasiva y positiva y lo sentimos integrados al Perú, como parte natural nuestra. Claro que no deja de haber sectores que, en contadas circunstancias, retoman odiosidades o malquerencias pasadas (y de algunos de sus incorporados etnocentrismos y prejuicios raciales) que están más allá del nivel consciente. En el Perú actual los racistas no hacen explícitas las creencias de este tipo, el antirracismo ha ganado espacio y, de alguna manera, tiene cierta presencia aceptada. Pero, al igual que actualmente en Europa, el racismo militante podría resurgir.

De todas formas, comidas chinas y restaurantes de chinos se han ganado tal lugar en el Perú que sería un absurdo que si se comprobara en un chifa la cocción de una

sopa con roedores dentro y si por ello alguien levanta argumentos del siglo XIX, esa noticia se consideraría como un comportamiento aislado y no de la totalidad del diario quehacer en la cocina de los chinos que residen en el país y que tienen sus chifas. Y a continuación, al día siguiente de la noticia, miles de personas asistirían a los chifas que regularmente concurren y comerían con el mismo gusto de siempre.

6. Indetenible aceptación de los chifas

Los peruanos le hemos dado al chifa una función social mayor que la de simple lugar donde se asiste a degustar exquisiteces, pues, según una periodista contemporánea "...ofrece las ventajas de una comida comunitaria y por lo tanto barata" (Barrig 1977: 10-11). Las razones de que ello suceda son mayores que la indicada. Una de las principales es que hemos asimilado o aprendido las combinaciones de sabores y nos parecen bastante agradables al paladar, y si a ello le añadimos la alegría en que generalmente se degustan los platos chinos, tenemos, entonces, deseos de concurrir cada vez que sea posible.

Desde hace mucho tiempo el chifa ha sido y sigue siendo el lugar de diversas celebraciones: banquetes por muy variados fines (agasajos por cumpleaños, invitaciones a personas que tienen algún reconocimiento público, despedidas de soltero, matrimonios, etc.), lugar para diversión musical donde se bailaba (ya no ocurre así) y muy frecuentemente para reuniones familiares de paisanos, de compañeros de estudios de un mismo lugar o de personas de una misma oficina.

Un caso de crecimiento y que cruza muchos de estos aspectos es el del *San Joy Lau*, que se inició como "gran restaurante" y en ese año (1931) ofrecía "*almuerzo, lunch, comida y cena a la moda china*". Una década después la propaganda que difundía señalaba que podía presentar menú especial durante los días jueves y viernes santo¹³. En otra fecha de esos mismos años, precisaba que preparaba

¹³ No deseamos dejar a los lectores con la sana curiosidad sobre cuáles eran los platos que por jueves y viernes

banquetes con algunas horas de anticipación, que tenía compartimientos especiales para familias y que la cocina estaba a cargo de un experto *chiff* especialmente contratado de China. No había acabado la década de los años 40 y este mismo lugar para tomar alimentos había adoptado el nombre de **Gran Chifa San Joy Lau**, se encontraba en la calle Capón N° 756 y ofrecía mucho de lo anteriormente indicado. También precisaba en su propaganda que en el tercer piso de su local había "*...todas las noches comidas-danzant amenizadas por competente orquesta de 9 p.m. hasta las 2 a.m. Espaciosa pista de baile. Excelente menú a la carta*" (**Oriental**, N°s 158-159, agosto-setiembre, 1945, p.183.).

No creemos que el caso del *San Joy Lau* sea el único. No podría ser, puesto que, entonces, no sería explicable el proceso de proliferación de chifas ocurrido en Lima y en muchos lugares del territorio peruano. Esa proliferación es incuestionable señal de una tendencia que se acentúa y que indica, al mismo tiempo, la aceptación de los potajes chino-cantoneses de parte de mayor cantidad de peruanos, quizás también de algunos sectores donde no era costumbre.

Muestra de la multiplicación y surgimiento de chifas en Lima Metropolitana y en

santo ofrecía en ese año el chifa *San Joy Lau*. La propaganda dice que se trataba de camarones rellenos con almendras, camarones reventados con tomates, sopa de nido de golondrinas, sopa de pescado con taufú, huevo a vapor con camarones, arroz blanco, pescado le chi yue con tamarindo, pescado a vapor con hongos, tortilla de camarones, tortilla de verdura, arroz chaufa con salsa ostión, naranjitas enanas en conserva, lay chi con. (**Oriental**, N° 107, marzo 1941, p. 68).

Esta serie de atractivos platos no significa nada en relación a la inmensa variedad de potajes que tiene la comida china e incluso si sólo restringimos nuestra percepción a los que brinda la tradición cantonesa. Esta tradición es la que heredamos en el Perú, puesto que casi todos los chinos que han llegado a nuestro territorio son de la provincia de Kwangtun. Como ejemplo de la mencionada variedad veamos lo que en una novela de Lin Yutang presenta una familia china a unos invitados:

"Antes de la cena, a los invitados les sirvieron una escudilla de caldo de gallina con vino y una escudilla de patas de cerdo cocidas con maníes.....(la cena) Se inició con el 'pollo de las hadas' y le siguió un brindis por los padres y los abuelos. Desdeñó (el invitado) el Caldero de Moo Goo Gai, pero le siguieron hígados de pollos fritos, carnes de camarón con sabor a bambú y frita con hongos, tajadas fritas de carne blanca de pollo revestidas de albúmina y rematadas en el centro con aletas de triburón, viscosas y suavizantes para la garganta, con la esencia del caldo de gallina destilado y sazonadas con jamón bien picado. Cuando el paladar se empalagaba, lo resucitaban platitos de sopa de dulces semillas de loto, lo cosquilleaban trocitos de zanahoria que sazonaban suaves hebras de ligamentos de pechinas, lo seducían tajadas de refrescante pez y lo calmaban finalmente largas ristras de fideos de Yangchow para la buena suerte.

Durante todo el transcurso de la cena hubo brindis". (Lin 1949: 241).

otras partes del país, y con seguridad la ampliación de la concurrencia del número de comensales, las indicamos en breves notas en lo que sigue:

El restaurante *Ka Pan*, anteriormente llamado *Kam Jiong* (**Oriental**, N° 5, agosto, 1931, s/p). aparece en 1936 con el nombre de *Restaurant E. Tonquinsen*, y en su propaganda se autoconsideraba: "*moderno y dotado de las comodidades indispensables para saborear la exquisita comida china*" (**Oriental**, N° 5, agosto, 1931, s/p)

- En julio de 1945, se anunciaba la próxima inauguración en Miraflores del *Wong Jau*, "Aristocrático Gran Chifa", según reza el anuncio publicitario, ubicado en la avenida Larco # 777, donde además de comidas danzantes había menú preparado por un experto cocinero chino (**Oriental**, N° 157, julio, 1945, p.98.)

- El *Gran Chifa Cantón* ya funcionaba en 1945 en la avenida Sáenz Peña # 334 en el Callao. En el mes de octubre de ese año, la revista **Oriental** indicaba que para celebrar la victoria aliada en la 2da Guerra Mundial en ese chifa se había reunido la colonia china chalaca, el embajador de China y también había asistido el máximo líder del Partido Aprista Víctor Raúl Haya de la Torre (todos juntos salen en una foto de la revista), personaje este último con mucha influencia política en esos momentos (**Oriental**, N° 160, octubre, 1945, p. 175.).

En ese mismo año, aparece por primera vez la mención al Gran Restaurant *Men Yut*, su local se encontraba en Capón # 715, y era "*donde mejor se preparan las viandas chinas*". (**Oriental**, N°s 158-159, agosto-setiembre, 1945, p.122.). Obsérvese que aún no era generalizado el uso de la palabra chifa.

- En 1946 la Municipalidad de Barranco concede una licencia a la Wong Hing y Cia., permitiéndole que funcione un chifa de 2da, donde además se vendía licor, que estuvo ubicado en la Avenida Unión # 126 y 128 (**Oriental**, N° 284, enero, 1956, y

Nº287, abril, 1956).

- En diciembre de 1955 se inauguró el restaurant y salón de té, *Kan Lung o Dragón de Oro*, ubicado en la terraza del hotel Mogollón, jirón Moquegua Nº294. Los padrinos de la inauguración fueron Ricardo Espantoso y su esposa. Este restaurante también ofrecía "*músicaailable por buenas orquestas*" (**Oriental**, Nº 284, enero, 1956, y Nº287, abril, 1956). En este caso debe notarse que es el primer chifa del cual tenemos referencia que está fuera del ambiente del *Barrio Chino*, sin considerar aquellos que se encontraban en lo que llamamos balnearios, como Miraflores, por ejemplo. Aunque, luego del Barrio Chino parece que la aparición de chifas fue en La Victoria.

La década de los años 50, cuando ocurre cierto auge económico nacional, es considerada al mismo tiempo la década del inicio del traslado masivo de poblaciones del campo a las ciudades y centralmente del creciente e incontrolable aumento de la población en Lima, como consecuencia de la masiva migración de las provincias.

Teniendo en cuenta el fenómeno anterior veamos a continuación algunas referencias sobre la presencia inicial en ciudades y pueblos de provincias de los restaurantes chinos o de los chifas. Empecemos por la costa norte:

- A fines de 1940 en Chancay, se inauguró el chifa-restaurant (sic) que era propiedad "*de los progresistas comerciantes Julio Lau y Hno*". No se indica el nombre de este local (**Oriental**, Nºs 105-106, 1941, enero-febrero).

- En Huaral, en el mes de octubre de 1944, los accionistas del chifa *Oriental* ofrecieron un almuerzo a las autoridades locales, miembros del comercio, la banca, la sociedad y el periodismo local con motivo de la celebración del Aniversario Nacional de China (**Oriental**, Nº 149, 1944, noviembre.).

- En esa misma ciudad, en la calle Derecha, la vía principal, el año 1942 ya funcionaba el chifa *Alianza*, "de excelente comida a la criolla y China" (**Revista Comercial**, N° 26, Huacho, 28 de julio de 1942.).
- Un poco más al norte, en Pativilca, en ese mismo año ya se encontraba en actividad el Gran Chifa Chang y Compañía que, de acuerdo a sus anuncios publicitarios tenía "*excelente comida china, platos de ave diariamente. Comida criolla y toda clase de potajes*" (Ibid).
- En Huacho, a comienzos del año 1949, luego del bautizo de tres niños hermanos entre sí de apellido Chang, su padre ofreció a los asistentes una comida en el restaurante *Oriental* (**Oriental**, N° 201, 1949, febrero). Algunos años después, la Sociedad Comercial China de Huacho celebró, al igual que otras instituciones de chinos, el 44 Aniversario Nacional de China. El almuerzo de esa sociedad se ofreció en este mismo restaurante que añadía en su denominación la palabra **chifa** era, pues, el *Restaurante-Chifa Oriental* (**Oriental**, N° 282, 1955, diciembre.).
- En Chimbote, el 21 de octubre de 1946, el señor Kuan Loc cumplía 80 años y con tal motivo sus amigos lo agasajaron en el restaurante Chan Tiu Sin (**Oriental**, N° 173, noviembre de 1946).
- Posiblemente, hubo otros restaurantes o chifas en Trujillo desde años antes, pero tenemos referencias de sólo dos: el llamado *Asia* (mencionado en la revista **Oriental** N° 201, febrero de 1949.) y el *Kuong Tong*, donde en marzo de 1949 Federico Chang Ká ofreció una comida a su esposa, María Fernández, ágape al cual asistieron "*visibles elementos de las esferas sociales y comerciales..*" , y "*en el menú figuraba una esmerada selección de potajes orientales que fueron rociados con exquisitos vinos...*" (**Oriental**, N° 203, 1949, abril).

Trujillo ha sido un lugar de una importante concentración de chinos. Y en relación al servicio de comida elaborada que ofrecieron los ex-culíes, recuérdese que en páginas anteriores ya hemos indicado la importante función que cumplía una de esas "fondas" a la cual concurría mucha gente trujillana.

- En la ciudad de Chiclayo había varios restaurantes de comida china, entre ellos *el Shang Hai* (sic) y *El Cantonés*, (**Oriental** N° 39, mayo, 1935) que duró, según información de una chiclayana, hasta la década de los años 80.

- A mediados del año 1945, en la calle Zepita de Paita, se inauguró un reciente restaurante (nuevo chifa dice el subtítulo de la columna), el que era propiedad del señor Liu. Era cómodo y tenía un buen cocinero.

- En el mes de febrero de ese mismo año, pero esta vez en la ciudad de Piura, se ofreció en el restaurante *Shanghai* una cena danzant, con una buena orquesta, al señor Humberto... (no legible), que duró "*hasta las primeras horas del nuevo día*" (**Oriental**, N° 152, 1945, febrero). Cuatro años después, se anuncia la existencia del Hotel Shanghai, en cuyo restaurante se podía consumir comida china y europea, además contaba con bar y bodega. El gerente era el señor Román Chong (**Oriental**, N°202, 1949, marzo, p.e). Posiblemente se trata de una misma institución que ha ampliado sus servicios. Pero en Piura había ya desde algunos años antes el chifa *Oriental* (**Oriental**, N°s 158-159, agosto-setiembre 1945).

De Sullana, conocemos que ya en el año 1941 existía el restaurante *Oriental* (**Oriental**, N° 112, agosto de 1941), nombre que se repite en muchos sitios, y que en 1944 en los salones del restaurante *Chung King* se podía ofrecer comidas-danzantes como la que celebró con sus amigos Eugenio Chong con motivo de su cumpleaños (**Oriental** N° 149, noviembre 1944).

Veamos a continuación cómo era la situación por el sur de Lima:

- En Cañete, la noticia que tenemos de la existencia de un chifa es bastante reciente: el 27 de octubre de 1955, Roberto Wong *"ofreció en los salones de su Restaurant-Chifa un almuerzo en honor de los miembros Honorable Consejo Municipal y Autoridades Políticas.."*(**Oriental** N°282, noviembre 1955).

- Igualmente, es bastante reciente la información que tenemos de Chincha. En esta ocasión, la reunión convocada por la Sociedad Chung Wha de esta ciudad tenía como motivo celebrar un nuevo período del Generalísimo Chiang Kay Sheck en la Presidencia Constitucional de China Nacionalista, por lo cual esta Sociedad invitó a las *"altas autoridades y distinguidas personas de los círculos sociales"* a un almuerzo en el Restaurant Chifa *Sud América* (**Oriental** N°264, mayo, 1954).

- En cambio, sobre Pisco tenemos un dato relativamente pasado: en el libro copiado del vice-cónsul chino se indica que en el año 1934 existían en esa ciudad 3 chifas. No menciona los nombres de ellos, pero es indudable el uso de la palabra chifa. Para algunos años después, un historiador pisqueño nos señala que *"Para la atención de esta demanda pública (la alimentación) existen restaurantes de cocina criolla y sólo tres dirigidos por orientales, el principal es el chifa Oscar Li"*. (Castillo 1947: 277).

- Respecto a la ciudad de Ica, en 1955 se publica un anuncio publicitario sobre el Gran Hotel, dentro del cual a la vez se encontraba el *Gran Chifa Kuong Tong*, donde se *preparaba banquetes con horas de anticipación*. Un año después, en el restaurante *Kuo Gen* se *celebraron las bodas de plata de Leoncio León y Guillermina Kcomt de León* (**Oriental** N°292, setiembre, 1956), De Ica se puede decir lo mismo que se ha precisado para Trujillo: una ciudad

de mucha concentración de chinos, donde seguramente existió restaurantes con comida china desde muchos años antes del que tenemos información.

Sobre esta larga y un tanto densa información que hemos mostrado es posible hacer algunos comentarios. El primero es para indicar que la fuente principal utilizada es, claro está, la revista **Oriental**, por lo tanto sólo a partir de esa fecha es la mayor cantidad de datos que hemos mostrado. En los casos de Huacho y Pisco las noticias son más antiguas que de casi todos los lugares, puesto que de ellos hemos podido reunir mayor cantidad de todo tipo de datos sobre los chinos. Lo que obliga, a quien se interese profundizar sobre el asunto para cualquier otra ciudad o pueblo, a buscar fuentes más precisas que seguramente encontrará. La información más deseable es la que debe hallarse en las municipalidades donde, desde muchísimos años, es obligación pedir autorización para el funcionamiento de un local público.

Lo obtenido sirve para percibir rasgos bastante gruesos sobre el proceso de aparición de los chifas. Es evidente que el uso de la palabra chifa va ocurriendo entre los años de las décadas 30 y 40, mucho más en la última. La revista **Oriental** usa por primera vez la palabra chifa en su edición de julio de 1936 (Nº 53, p.57). En los años 50 es concluyente que el uso es generalizado. Al igual que lo que se dijo de Lima ,se puede decir de todas estas provincias: primero se usó y generalizó la palabra chifa y sólo posteriormente se la utilizó para la designación precisa de los merenderos de potajes orientales.

Cualquiera que revisa la relación que hemos presentado percibe de inmediato que todos los lugares mencionados son costeños. Sólo tenemos información de un chifa en Matucana, el *Chong San* (**Oriental** Nº 318, noviembre 1958), y el *Wilson* de La Oroya (**Oriental** Nº 292, setiembre, 1956). No es que fuesen los únicos chifas en las serranías peruanas¹⁴, pero siempre han sido mucho menos que en la costa. Igual sucede en los años presentes. Este asunto tampoco se debe a la casi inexistencia de

¹⁴ En la ciudad de Huánuco son numerosos los chifas en comparación a su población total.

colonias chinas en ciudades de la sierra y de la selva. Ha habido presencia de estas colonias pero no en la profusión ni en los volúmenes que en la costa. Nos parece que la débil presencia de chifas en la sierra se debe a la menor, casi diríamos reducida, aceptación de los potajes orientales de parte de la gente de la sierra. Seguramente hay incompatibilidades, desencuentros y pocas aproximaciones gustativas entre las tradiciones gastronómicas de China y la que pueda existir en la sierra peruana, cuya base principal es la tradición prehispánica.

Mayormente, la información de la cual hemos hecho uso en la relación presentada se refiere a reuniones sociales y a pequeños avisos publicitarios. Sobre lo primero es interesante la cantidad de usos que se le ha dado a los chifas. Siempre que ha sucedido algo importante entre las colonias chinas de los pueblos costeros han finalizado en los chifas, bien si se trataba de algo propio, interno a la colonia, o sino los ofrecimientos que muy frecuentemente se han hecho a las autoridades. Es obvio, por igual, la cantidad de celebraciones entre las familias chinas de los lugares mencionados en la relación. Digamos que luego de algunos de los actos ceremoniales bautismales, matrimoniales, cumpleaños, etc. se concurría a celebrar en los chifas. Igual ha ido ocurriendo con familias peruanas.

En los años de la década de los 50, era tan profuso el consumo y asistencia a los chifas que con mucha seguridad un escritor no chino que escribe un artículo en **Oriental** decía que:

"...cosa resabida es, y archinarrada por propios y extraños, la presencia y funcionamiento de los Chifas, buenos auxilios en caso de imprevistos convites criollos.

El ágape allí, como es de cajón, mueve a sus anchas, sopas Woming, la gallina kailán, deshuesada; el arroz chaufa, con nabo dulce y apio rociado al sillao, camarones acabaditos de sacar, coleantes, de la pileta, para adobarlos con almendras y salsas de ostiones; el pato asado; el lechiye con tamarindo; el arroz blanco, etc. Todo servido en tazas, e instrumentado con tenedores-palitos, ya blancos, o negros, según el rumbo del anfitrión; siguiéndoles a los potajes, las naranjitas agridulces, saludadas luego con un té verde, sin azúcar, y la imprescindible copita de San-Pú-Chaú" (Torres 1958:23).

7. Chifas y comida china en hogares peruanos en años recientes

Para conocer en qué lugares del Perú podemos hallar funcionando actualmente a los chifas hemos recurrido al uso de la Guía Telefónica, los volúmenes que se distinguen por sus páginas amarillas donde están los usuarios clasificados según actividades. Hay esta guía para Lima Metropolitana y para provincias. En nuestro caso hemos trabajado la de 1988. Reconocemos las limitaciones de la información que podemos lograr de esta fuente pero es una forma factible y aproximativa a la presencia de estos cotizados merenderos. La principal limitación evidente es que de esta manera no se puede saber sobre aquellos chifas que no tienen teléfono, ni siquiera se puede determinar la proporción de ellos en cualquier centro urbano. Lo que nos parece es que en la guía sí se encuentran los centros poblacionales en los que hay chifas. Diríamos como adelanto que los encontramos preferentemente en capitales de departamentos y en capitales de provincias que están en la costa.

Las ciudades según los tradicionales departamentos y la cantidad de chifas que hemos hallado es como sigue:

Cuadro Nº 2
Chifas en el Perú

+-----	
Piura	6
Piura (c)	5
Sullana	1

Lambayeque 7

Chiclayo 7

|-----|

La Libertad 7

Trujillo 6

Pacasmayo 1

|-----|

Ancash 5

Chimbote 5

|-----|

Lima 115

Lima (c) 99

Barranca 4

Cañete 2

Chancay 2

Huacho 5

Huaral 2

Paramonga 1

|-----|

Ica 14

Ica (c) 6

Chincha Alta 4

Marcona 1

Pisco 3

|-----|

Arequipa 9

Arequipa (c) 5

Camaná 2

Mollendo 2

Tacna	1
Tacna (c)	1

Huánuco	4
Huánuco (c)	3
Tingo María	1

Pasco	1
Oxapampa	1

Junín	13
Huancayo	7
La Merced	4
San Ramón	2

Cusco	1
Cusco (c)	1

San Martín	1
Tarapoto	1

Ucayali	1
Pucallpa	1

Loreto	8
Iquitos	8

Total	193 193
+-----+	

Es obvio que mayormente los chifas se encuentran en el departamento de Lima y es claro que el número mayor de ellos está en Lima Metropolitana. Casi se puede decir que el 60% de chifas (con teléfono) de todo el Perú están en la ciudad de Lima, y que el resto se encuentra fuera de esta gran ciudad. Otra cantidad importante que sigue a continuación es la de los chifas que están en las provincias del departamento de Lima. A lo mejor esto es así debido a que el fuerte desplazamiento de limeños (lo que es igual a potenciales consumidores de chifa) a lugares próximos conduce al surgimiento de este tipo de restaurantes. Creemos sobre todo que las cantidades de chifas que hay en todas estas ciudades corresponden a las proporciones de personas que existen o hayan existido en las diferentes colonias chinas. Nos explicamos: allí donde hay o hubo una colonia china con mucha cantidad de integrantes, en ese lugar han ido apareciendo los chifas. Algunos de ellos son centros poblados que tradicionalmente han tenido una permanente cantidad de inmigrantes chinos (incluyendo sus descendientes), que han creado costumbre del consumo de comida oriental. Lima ciudad y sus provincias siempre tuvieron alta cantidad de población china. Es así que, si vemos el siguiente cuadro en el que indicamos cantidad de chinos en los censos de 1876 y 1940 (columnas 1 y 2), y al lado colocamos el número de chifas (columna 3) hallaremos algo de la correspondencia anteriormente indicada.

Cuadro N° 3

Chinos y chifas en el Perú

	1876			1940			1988		
Departamentos	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Ancash	2945	5.9	243	2.2	5	2.6			
Arequipa	1034	2.1	192	1.8	9	4.7			
Ica	4920	9.8	1097	10.1	14	7.2			
Lambayeque	4095	8.2	489	4.5	7	3.6			
La Libertad	8834	17.7	626	5.7	7	3.6			
Lima y Callao	25772	51.5	7356	67.4	115	59.6			
Loreto	27	0.0	181	1.7	9	4.7			
Piura	29	0.0	339	3.1	6	3.2			
Otros Dptos.	2300	4.6	391	3.6	21	10.9			
Totales	49956	100.00	10914	100.0	193	100.0			

Fuentes: Censos Nacionales de 1876 y 1940, Guía Telefónica 1988.

De acuerdo al Cuadro Nº 3, es parcialmente cierto que hay una correlación directa entre cantidad de chinos y cantidad de chifas. Y no existe una vinculación

determinante, pues el cuadro muestra años bastante diferentes durante los cuales han sucedido cambios. Dos casos de esta desconexión causal son evidentes en el cuadro: Piura y Loreto. En ambos departamentos, el año 1876 casi no había chinos, sin embargo, no es poco el número de chifas en 1988. Esto se debe a que las colonias chinas en estos dos departamentos se han conformado mucho después del año 1876. En ellos no hubo chinos culíes, sólo después que éstos salen de sus obligaciones contractuales con sus patrones y deciden residir en el país es que se constituyen las colonias.

Casi lo mismo sucedió en lugares como San Ramón, La Merced, Pucallpa, Huánuco, Huancayo mencionados en el Cuadro N° 2. Las colonias aparecen luego que los culíes salen de la sujeción de los patrones. Al hacer un recuento de las investigaciones sobre los chinos en el Perú, Isabelle Lausent-Herrera nos dice que:

"En cuanto a la presencia china en la amazonía, podemos decir con justeza que ella sigue siendo la gran desconocida. Relativamente menos importante que su homóloga costeña, ella sin embargo tuvo un rol determinante en la formación de nuevos espacios comerciales en lugares tales como San Ramón (Chanchamayo), Huánuco, Iquitos y posteriormente Pucallpa" (Lausent-Herrera 1988aB: 111).

Entonces, la explicación de Lausent-Herrera no sólo vale para esos lugares amazónicos, también para muchos de los pueblos o ciudades donde no hubo chinos culíes. Por lo tanto, la cantidad de chifas en los lugares en que los hallamos y el interés, afecto, afición o pasión por el consumo de platos orientales está de acuerdo a una tradicional presencia de estos asiáticos, bien sea de muchos años atrás, antes del año 1876, así como de años posteriores, cuando se han ido a instalar en pueblos amazónicos, por ejemplo.

Con el aumento del número de chifas, de manera paralela debe haber ocurrido el aumento de la elaboración de este tipo de potajes o viandas en los hogares peruanos.

Seguramente porque había muestras de que este interés iba acentuándose en las familias, la revista **Oriental** (Nº 38, abril, 1935, p.81) coloca una nota bastante esclarecedora que literalmente dice así: "*Se facilita a los lectores de **Oriental** una receta de arroz chaufa igual a la que se utiliza actualmente*". Y en el Perú de ahora, luego de transcurridos 65 años de esta nota de la revista ¿hay madres de familias o cocineras de ciudades y pueblos costeños en los que se desconozca esta receta y no se elabore el popular arroz chaufa y todas las actuales variantes que han surgido? Responderíamos que es bastante amplio el conocimiento de la receta y su elaboración, pero no es total. Seguramente, sectores sociales migrantes de origen serrano siguen tomados de sus hábitos andinos, pero cada vez más "*de a pocos*", y como parte de su integración a las ciudades costeñas, van consumiendo, entre otros platos, chaufa, tallarines saltados y pollo con piña.

Y este hábito gustativo y su propagación están reflejados en la frecuente presencia en mercados costeños de puestos expendedores de artículos comestibles de la tradición china. Y como no podía ser de otra manera, Lima y sus cientos de mercados es el caso mayor. No es posible decir por el momento el número de mercados, mercadillos, ferias de carácter permanente o transitorio, etc. que hay en Lima Metropolitana. A pesar de la falta de esta información general necesaria que permite conocer el universo, hemos aplicado una encuesta en 31 mercados limeños en los cuales se considera que los clientes que concurren a ellos pertenecen a "clases bajas" y "clases medias" (son inevitable las comillas). La encuesta estuvo orientada a detectar la existencia de puestos de venta de productos comestibles de tradición china, la gente que los consumía, qué compraban. Pues bien, de esos 31 mercados encontramos que sólo en 5 de ellos no existen esos puestos de venta, y que de los 26 restantes en 11 de ellos hay sólo un puesto de venta, en 5 hay dos puestos y en 7 mercados se han hallado 3 puestos. Casi todos ellos venden sólo productos orientales, sin embargo, algunos también ofrecen productos "peruanos", mayormente se trata de verduras. Y en cuanto al tiempo de existencia de estos puestos, que en total suman 35, 19 de ellos existen desde hace 10 años y menos, 4 de ellos tienen

menos de un año; los 16 restantes tienen más de 10 años, dos de los cuales pasan los 50 años. A pesar que la respuesta era evidente, quisimos saber mediante esta encuesta las razones por las cuáles los propietarios de los puestos preferían o se habían decidido por la venta de este tipo de alimentos, la frecuente respuesta obvia es que había demanda por estos productos y lo decían de muy distintas maneras: "*les convenía*", "*los productos eran muy consumidos*", "*tenían salida*", "*sale a cuenta*", "(se vendían) *más que otros productos*". Pero, además de estas respuestas había otras o paralelamente se decía otras de interés, tales como: "*conoce los productos*", "*les gusta la comida china*", "(pues) *era descendiente de chino* (y en un caso de japonés)", "(porque) *antes trabajó en un chifa*", "(porque) *le gusta vender y enseñar* (el conveniente uso de los productos)". A la pregunta sobre quiénes son sus compradores, la respuesta evidente era "*las amas de casa*" a la que se añadía con alguna frecuencia que mayormente las compras las hacían los fines de semana y que había personas que compraban con regularidad 2 a 3 veces por semana y hasta interdiario. Uno de los dueños de un puesto de venta dijo que había distinción entre lo que compraba la gente de plata que lo que adquirirían los más pobres: los primeros llevaban productos importados como salsas (de tamarindo, por ejemplo), aceites (ajonjolí, por ejemplo), etc., mientras que los otros mayormente compraban verduras. Y en cuanto a qué compraban, las respuestas más frecuentes eran verduras y fideos o tallarines. Pero era asimismo muy regular los que dijeron que la verdura picada y los frejolitos eran productos que salían bastante.

Luego de esta encuesta, hemos seguido indagando (sin llevar la conveniente contabilidad) sobre la frecuencia de la existencia de estos puestos en otros mercados limeños, y ella cubre lugares que no esperábamos, no tanto de los sectores más adinerados de la población limeña sino de los más pobres. Casi se podría adelantar que en Lima, en todos los sectores sociales, se consumen productos chinos mediante los puestos de los mercados.

Parte de la labor de las personas¹⁵ que ayudaron en la aplicación de la encuesta fue hacer una relación de los productos que se ofrecían al público. No interesa tanto la precisión cuantitativa respecto a cuál o cuáles productos eran los ofertados, por eso hemos reunido en una sola lista los productos que en conjunto tenían los puestos de ventas a cuyos propietarios se les encuestó. La lista resultante de este tratamiento es así (cuando es necesario los nombres en chino se encuentran entre paréntesis):

Verduras: Cebollita china, balsamina, calabaza o calabacín chino (si juá), col china (lon ga pa), pacchoi, pacchoi-san, arvejitas chinas (colantau), ajo chino.

Condimentos: Pimienta china (wa yeum), canela china (giom-fam), kión o jengibre, tau si, men si.

¹⁵ Los mercados a los que asistieron las personas que me ayudaron a aplicar la encuesta fueron los siguientes:

Nombre del Mercado	Ubicación
Santa Rosa	Cdra. 20 Av. San Luis, San Luis
Preciado	Cdra. 1 calle Preciado, Higuereta
Señor de los Milagros	Cdra. 44 Av. Aviación
Feria de Limatambo	Cdra. 35 Av. Aviación
Feria Agro-artesanal	Entre Avs. Aviación y Javier Prado
La Libertad	Cdra. 19 Av. Aviación
San Pedro	Urb. Santa Catalina, La Victoria
Sta. Rosa	La Viña San Luis
San Luis	Entre A.Durand y Beingolea 391
Coop. Balconcillo	Av.Palermo y Los Diamantes, La Victoria
Juan Pablo Fernandini	Cdra. 7 Av. J.P. Fernandini
Breña Nº 3	Cdra. 8 Av. J.P. Fernandini
San José	Entre Avs. Rep. Dominicana y Arnaldo Márquez, Jesús María
Modelo	Cdra. 3 Av. 28 de Julio
García Naranjo	Cdra. 7 García Naranjo, Jesús María
Particular Bolívar	Cdra. 11 Av. Bolívar, Jesús María
El Carmen	Cdra. 3 Jrn. Andahuaylas, La Victoria
Asoc. de Comerciantes	Cdra. 9 Av. Bolívar, Pueblo Libre
Matute	Por la U.V. Matute, La Victoria
Macchu Picchu	Jr. Macchu Picchu, Rímac
Baratillo	Entre Jrs. Trujillo y Huaura, Rímac
Restauración	Urb. Ciudad y Campo, Rímac.
Coop. Chira	Prolong. Av. Tacna, Cdra. 2, Rímac
Limoncillo	Calle Chira, Rímac
P.J. Mrscl.R.Castilla	Av. Eléspuru, Rímac
La Florida	Entre calles 18 y 11, La Florida, Rímac
Ventura Rossi	Entre calles San Antonio, Antares, Rímac
Abastos V.Rossi	Cdra. 3 Av. La Capilla, Rímac

Semielaborados o elaborados: Sillao, wantán y pasta para wantán, tallarines, fideos cristalinos de arroz (fan-si), queso de soya (taufú), salsa de tamarindo, salsa para hornear, pasta de soya oriental, nabo encurtido, aceite de ajonjolí (Sésamo).

Junto a estos productos se venden otros, todos los cuales no tienen origen oriental. La verdura picada de verduras chinas es algo bastante frecuente en los puestos de venta. También brócoli de origen italiano, champiñones (conocidos con el nombre francés), salsa curry (de origen hindú o indio), sopas instantáneas (de muchos países), pimiento morrón (producto infaltable en muchos de los platos chinos), espárragos, etc.

Algunos de los productos mencionados, sillao, por ejemplo, que tiene amplísimo uso en los hogares peruanos, ya se producía en el Perú el año 1931¹⁶, y según la Guía de Teléfonos de 1990 sólo había en Lima dos fábricas que lo producían, número exiguo que a nuestro criterio no representa la realidad. Y en 1959, era fácil encontrar en Lima salsas chinas como sillao especial, men si, joy sing, tec yau elaborados todos ellos por la fábrica de salsas Mey-Mey (**Oriental**, N°329, octubre, 1958).

Una información bastante limitada es acerca de dónde se siembran las verduras chinas. Es definitivo que no se importan. Los vendedores de productos aseguran que mayormente llegan de las chacras de Huachipa, pero también de los valles próximos a Lima: Chancay, Chillón, Cañete. De Huacho, dicen, llega la mejor cebollita china pero también de la comunidad campesina de Pucará, en el valle de Mantaro. Igualmente, aseguran que en cada ciudad costeña donde hay consumo abundante de estas verduras en los valles cercanos hay también producción de estas verduras. Por ahora no tenemos información precisa ni de lugares ni cantidades de producción de estas verduras.

Asoc. Flor de Amanc. Flor de Amancaes, Rímac

¹⁶ Un anuncio publicitario de la revista **Oriental** (N°5, 20 de agosto de 1931) indicaba lo siguiente "En la fábrica de chicha 'La Cuzqueña' encontrará Ud. la bebida más sana y alimenticia. Extracto de Jora especial para familias. También elaboramos zarza china 'SIYAU'. Ventas al por mayor y menor. MANUEL TANAKO. Calle Mendocita # 139, teléfono 33816. LIMA PERU". Es curioso que en una fábrica de chicha se haya elaborado también sillao.

8. Comentarios

Cualquier observador extranjero de estos temas culinarios percibe de inmediato la frecuencia del consumo en el Perú de los platillos y productos chinos. Por su intensidad, es un fenómeno muy particular del Perú si lo comparamos con otros países latinoamericanos. En territorio nuestro, el consumo ha llegado a niveles considerables; no cabe duda que hasta en los hogares y, en especial algunos domingos, se elaboran con regularidad algunos platillos. Las razones de esta simpatía gustativa no pueden restringirse sólo a la comprobación que resultan baratos y fáciles de hacer, ambas razones son válidas pero no completan una explicación integral.

La presentación que hemos realizado de un proceso histórico en el que ciertos elementos sociales (servidumbre china en hogares de peruanos, considerable descendencia de los inmigrantes chinos a lo largo de pueblos y ciudades costeñas y la influencia que en los paladares de muchos peruanos han tenido las fondas y posteriormente los chifas regentados por estos orientales) más la creación de modalidades de producción y abastecimiento de productos necesarios para esta particular cocina china, todo esto es el marco explicativo integral que consideramos válido. Pero, de todos ellos, un factor central es la docencia culinaria perseverante y silenciosa que la colonia china y sus descendientes han impartido sobre los peruanos durante más de diez décadas. Una silenciosa barrera opositora que ha impedido una mayor expansión es la subsistencia de otras corrientes culinarias que los peruanos regularmente alternamos. De todas ellas, la que sin pretenderlo presenta una sólida oposición es la tradición culinaria andina. Muy pocos productos de esta tradición han ingresado a las viandas de los chifas. Nadie ha comido papa, ollucos, ni siquiera carne de res, en un chifa que no combine las diversas costumbres alimenticias de los peruanos.

La gente serrana continúa con sus costumbres gustativas, y su ingreso a la comida china es antes que nada parte del proceso de las migraciones a la costa y su inserción en las costumbres costeñas. Por eso es bastante lenta la propagación de las viandas chinas en pueblos serranos y en gente de la sierra que reside en la costa; pero, ocurre que no puede decirse que no hay una ampliación en los gustos en este tipo de migrantes.

Desde sus comienzos, los platos de los chifas fueron recibidos por gente de diversas clases sociales, este amplio carácter se mantiene hasta el momento. Por esta razón se encuentran chifas, en el caso de Lima Metropolitana, en distritos cuya población pertenece a muy variados sectores sociales. Posiblemente, esto se deba a que la variedad de platos en un chifa son accesibles a muchas posibilidades económicas de los comensales. Y la expansión en tantos hogares también se debe a que son accesibles económicamente.

A pesar que es creciente el consumo de los platos de chifas, los peruanos estamos bastante lejos de haber asumido la amplitud de posibilidades que tiene la culinaria china, así como tampoco sus costumbres en la mesa. Seguramente, los platos que se elaboran en los hogares peruanos no pasan de diez, y nadie ha reemplazado las cucharas y tenedores por los palitos; así como no creemos que algún peruano destine la cantidad de horas como los chinos lo hacen cuando invitan o son invitados a comer. A pesar de que aletas de tiburón, ingrediente importante en exquisitos platos chinos, se consigue en puertos norteños de la costa, casi no lo conocemos; y si nos sirven o hacemos "sopa de nido de golondrinas"¹⁷, se encuentra

¹⁷ La manera como en el Perú conocemos el ingrediente principal de la sopa de *nido de golondrinas* es correcto, a diferencia de una versión portuguesa que se refiere al *ninho de passaro* (nido de pájaro) (**Castro** 1867:126) y otra en inglés que señala el *birds-nests* (nidos de pájaros) (**Alexander y Mason** 1988: 210, nota al pie de página). En el Perú desde muchos años atrás hemos dicho *nido de golondrinas* y es adecuado a pesar que esta ave es conocida, aunque en menor medida, por otros dos sinónimos: andorina y andoriña, y el origen de la palabra en latín es hirundina. Un diccionario nos da las siguientes descripciones: "*Pájaro pequeño, con cuerpo negro por encima y blanco por debajo y cola muy ahorquillada, que emigra en busca de países templados*". Y luego añade: "*G. de mar. Ave palmípeda menor que la gaviota, con el pico recto y puntiagudo, las alas muy largas y la cola ahorquillada. Se alimenta de pececillos y moluscos*". (**Alonso** 1958 T. II: 2153-4).

Seguramente, la especie que da la fama al producto comestible es la última, el ave que vive en el mar. La

preparado con maicena o chuño. No es crítica pero es real que no hemos asumido las amplias delicadezas gustativas de la cultura china, los peruanos casi nos encontramos en la superficie y en lo elemental de ellas. Los platos que se solicitan en los chifas -los chiferos lo saben- siempre son los mismos y, posiblemente, en comparación de otra época anterior, y en este caso sí por razones de nuestros bajos niveles de ingresos, el número de estos platos se ha reducido. Tanto conocen los chiferos (y otros) nuestra redundancia que han creado (¿masificado?) los *menús de chifas*¹⁸ y se han popularizado los chifas al paso.

Los chifas al paso son pequeños puestos de comida especializados en platos de la tradición china. Se los encuentra por doquier, en cualquier lugar donde hay concentración de gente y los hallamos en muchas lugares de la costa y, por supuesto, abundan en Lima. Es frecuente encontrar que los propietarios de estos puestos o stands, generalmente son gente de la sierra peruana que anteriormente ha trabajado

hallamos, según unos en Borneo (y sus contornos), Java, Sumatra y lugares de Oceanía; y, según otros, en las costas de Cochinchina (actual Vietnam), el Estrecho de Sonda y en las cavernas de la isla de Java.

La particularidad de esta especie es que extrae de vegetales marinos partículas gomosas que las usa para el interior de su nido. La población nativa de los lugares mencionados tienen gran aprecio a este extraño ingrediente de comidas orientales, y lo coleccionan a pesar de que se le encuentra en zonas intrincadas llenas de precipios cerca al mar. Una vez recogido se deja secar y se lo purifica. A mediados del siglo XIX se exportaba hacia la provincia de Kwantung y Macao, donde tenía considerable consumo.

Para una información bastante completa e ilustrada de la obtención de este producto leer: VALLI, Eric y SUMMERS, Diana. *“Nest Gatherers of Tiger Cave”*. En: **National Geographic**. Vol.177,Nº1, enero de 1990, pp. 106-133.

¹⁸ En ciertos chifas se ofrecen menús denominados combinados, en el que el cliente puede escoger varias posibilidades de combinaciones de platos chinos y a veces con platos no chinos, por ejemplo, colocamos a continuación la diversidad que ofrece el *Chifa Central*, el día 14 de diciembre de 1992 y que se encuentra ubicado en la avenida Tarapacá # 425, Rímac.

Sopa wantán con chaufa	S/.1.70	\$ 1.06
Sopa wantán con tallarín	1.70	1.06
Sopa wantán, pollo con verduras y arroz blanco	2.00	1.25
Sopa wantán , pollo, papa frita y arroz	2.50	1.56
Sopa wantán, chaufa y pollo frito	2.30	1.43
Sopa wantán, chaufa con huevo frito	2.00	1.25
Tallarín sin sopa	1.40	0.87
Sopa wantán y chancho con tamarindo	3.00	1.88
Sopa wantán y kam lu wantán	3.50	2.19

en chifas como mozos o ayudantes de cocina y hasta de cocineros. A partir de esta experiencia, conociendo de donde obtener los productos (verduras y condimentos), sabiendo preparar los platos más comunes y con un poco de capital, se instalan en cualquier lugar permitido y comienzan a vender los potajes orientales a sus clientes.

No como un comentario sino casi como una *addenda* debemos decir que también es masivo el consumo de té y que, como cierta marca de té propagandizaba, es desayuno de los peruanos. Al igual que otros productos el té o chá puede no haber ingresado por primera vez con los chinos, pero sí la presencia de estos migrantes ha colaborado en su amplia difusión. Algo similar ha sucedido con las verduras y con el arroz. En caso de las verduras, los chinos las sembraban en huertas cercanas a Lima, en lo que hoy es La Victoria, y las vendían en sus propias carretas. No desconocemos, por otra parte, que también la presencia de los migrantes italianos permitió esta misma expansión.

Aunque sea de manera mínima y para que no se olvide su presencia, hay que mencionar la importancia que durante algunas décadas tuvo el "chinito chicharronero" que se ubicaba en ciertas calles de Lima, calentaba su aceite y vendía el chicharrón, un producto que no sabemos su origen. A este personaje, el compositor Vicente Vásquez le dedicó el festejo "*Chinito Chicharronero*". Igualmente, debe considerarse como uno de los difusores callejeros al chinito manicero que gritaba por las calles "maní totau" y que nos enseñó a los peruanos a hacer el maní en arena caliente para que, elaborándolo de esta manera, no se quemara. Y también a otros vendedores callejeros, el chino melcochero y al que vendía bocaditos chinos en la calle como el *mimpau* y al que muy temprano se colocaba en ciertos lugares para vender simplemente agua caliente para que las amas de casa no se esforzaran en encender la cocina. Personajes todos ellos que han desaparecido de las calles limeñas y que aún hay personas que en sus recuerdos escuchan cómo anunciaban sus ventas¹⁹.

¹⁹ Colocamos las citas convenientes sobre estos personajes; "Fueron ellos los magos que nos enseñaron a tostar maní 'a la arena caliente' con cien por ciento de éxito. También a 'pelar como una porcelana' los patos..." (Respaldiza 1977).

ANEXOS

ANEXO 1

Biografía del culi Amán (parte seleccionada)

"La alimentación y la vestimenta".

Tan igual como al resto de chinos de Palto (hacienda del valle de Pisco, HR), Amán recibía cada día una libra y media de arroz. Para tal asunto tenía que hacer la cola luego del trabajo en la tarde antes que oscureciese. Uno de los caporales le daba la porción que le correspondía. De inmediato, los chinos se iban a cocinar; lo hacían dentro del galpón, pues no había otro sitio. Dentro del mismo había chinos comerciantes que vendían aceite, verduras y hasta productos chinos muy apreciados por los culíes. Eran bastante tristes las dificultades para encontrar carne. Hasta 1875 los Aspíllaga (propietarios de Palto, HR) la repartieron y no en poca cantidad. Pero al percibir que, suprimiendo este producto ahorraban algunos miles de soles, decidieron cortar definitivamente el reparto de carne. Y desde entonces cada trabajador tenía que conseguirse por su cuenta un poco de carne o pescado. Algunas veces, los chinos que iban a Pisco, mandados por la hacienda, traían encargos de este tipo; otras veces, se presentaba un comerciante con su burro llevando diversos y agradables ingredientes.

Amán sabía cocinar y lo hacía a su gusto. Tenía su propia olla y su fogón. Cocinaba tanto para la noche como para el día siguiente. Su ración de almuerzo la llevaba consigo al trabajo, y a la hora del descanso la calentaba y comía junto con sus

"No existe ya el chinito que vendía el 'maní totao' o 'maní confitao' y que andaba las calles, a partir de las 6, con su costalillo al hombro. En la mano izquierda lucía un palo de escoba desmochada con un clavo colocado a manera de púa y con el cual iba ensartando los puchos de cigarros que encontraba en su camino. Con la otra mano, la derecha, entregaba su mercancía." (Hesse 1982: 75).

compañeros de labores. Había charla, en chino-cantonés, por supuesto, y bromas, y luego nuevamente a cumplir con las obligaciones con la hacienda. En algunas ocasiones, conseguía alimentos de China que vendían en Pisco algunas de las casas comerciales de chinos que residían permanentemente en ese pueblo. Y alegría general con gran comilona era durante la fiesta del año nuevo oriental que, por supuesto, se celebraba una vez por año durante tres días. En esos días, se invitaba a todos los de la hacienda, incluso al hosco administrador, quien ya había aprendido y apreciado las exquisiteces de la comida oriental. Había también cohetones y un ceremonial religioso en un santuario hecho por los propios chinos y con dinero de ellos mismos. Para la fiesta, todos los culíes daban su aporte y alguien se encargaba de hacer las compras en Pisco, y en la noche no había encierro en el galpón y se comía en abundancia". (Rodríguez 1989a: 176-77).

AGRADECIMIENTOS

Mi esposa, Adriana Mandros Gallardo me ha ayudado a revisar miles de partidas de los archivos parroquiales cuya información se encuentra organizada en el Cuadro N° 1. Bautizo de hijos de chinos: 1859-1910. Por ello, una vez más le agradezco cariñosamente.

Las personas que participaron en la aplicación de la encuesta a fines de 1991 fueron Beatriz Huertas, Chaska Velarde Ramírez y Margarita Vara, estudiantes de Antropología de la Escuela Académica Profesional de Antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, a quienes agradezco por su gentil colaboración. Igualmente, agradezco a mi hija Rebeca Rodríguez Montoya por haber trabajado con

paciencia e interés la Guía de Teléfonos de 1988. Por último, agradezco a la señora Eustaquia García, nuestra vecina vendedora de productos chinos en el mercadillo de Macchu Picchu, Rímac, por haberme proporcionado información que ha ayudado a dar precisión a algunas afirmaciones sobre los orientales y sus productos alimenticios.